ИННА
МЕТЕЛЬСКАЯ-
ШЕРЕМЕТЬЕВА

ЭТО РЕАЛЬНО НЕРЕАЛЬНО
ВКУСНО!

ЧТО МЫ ЕЛИ В СССР

РЕЦЕПТЫ НА ВСЕ ВРЕМЕНА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Новая книга известного кулинарного блогера Инны Метельской-Шереметьевой посвящена ностальгической теме советской кухни, рецепты которой она собирала во время своих многочисленных поездок по всей стране. Непреходящая классика и оригинальные авторские рецепты – за каждым из них стоит своя интереснейшая история, которые автор умеет рассказывать как никто – весело и с огоньком. Готовить по рецептам из этой книги увлекательно и очень просто, ведь автор всегда выбирает доступные продукты, простые приемы и безошибочные сочетания вкусов.

- Инна Метельская-Шереметьева
  -
  - Введение
  - Русская кухня
    -
    - Майская тюря
    - Щи-первоходки
    - Ботвинья иркутская
    - Проверенный советский рецепт гуся или индейки
    - Почки заячьи верченые
    - Рыбники
    - Кашица-заспица
    - Крещенские «Кресты»
    - Страшно секретное печенье
    - Трампампончики
  - Украинская кухня
    -
    - Салат «Семь радуг»
    - Вершина украинской кухни – борщ
    - Мясо по-украински, детсадовское
    - Волшебные котлетки
    - Заварные вареники-мяснички
    - Свинина по южно-украински «Под забой»
    - Кулема
    - Украинские пельмени
    - Броженки
    - Толбуха
    - Индейка к Рождеству
    - Салат «Одесский», он же «Азовский»

- Крымский бурдыхлыст
- Балаклавская шкара (рецепт для избранных)
- Кабачковый тортик
- Украинская грибнуха
- Сказ о пампушках-галушках
  -
  - Галушки яблочные
  - Галушки творожные (или сырные)
  - Галушки картофельные
- Жупаны или лемишки
- Шарлотка
- Запорожские бублики
- Украинские шоколадные конфетки
- Шулыки

○ Белорусская кухня
-
- Яйца с грибами
- Свекольник
- Пастуший пирог родом из Беларуси?
- Белорусские ножки
- Драники

○ Молдавская кухня
-
- Чорба – основа основ
- Молдавские голубцы и фаршированные перцы
  -
  - Молдавские голубцы
  - Молдавский фаршированный перец
- Мусака
- Макароны по-молдавски
- Что в вымени тебе моем…
  -
  - Котлетки из вымени
  - Молдаванеска
  - «Монгольская карбонара»
- Сорба-сырба

○ Грузинская кухня
-
- Сациви из баклажанов
- Цахтони с мясом
- Кучмачи
- Харчо
- Грузинский плов «Ноев ковчег»
- Хачапури с сацебели

- Армянская кухня
  -
  - Курица по-армянски
  - Шедевральный армянский салат
  - Хаш
  - Айлазан
  - Ариса
  - Кята
- Азербайджанская кухня
  -
  - Парча-бозбаш
  - Сулы-хянгал
  - Дюшбара азербайджанская, но по-русски
  - Особый азербайджанский плов
  - Козинаки
- Прибалтийская кухня
  -
  - Латвийский салат
  - Суп-рагу из говяжьих или свиных хвостов
  - Молочный суп с треской
  - Котлета праздничная, «Капперанговская»
  - Особенная кета
  - Путра
  - Очень необычный гарнир
- Узбекская, таджикская, туркменская кухни
  -
  - Салат узбекский с печенью и редькой
  - Лагман
  - Мясо без тандыра
  - Ашхабадский пирог с баклажанами «Ахабаба»
  - Самбуса
- Киргизская и казахская кухни
  -
  - Странный салат
  - Котлеты «Ала-тоо»
  - Сусамыр
  - Коктал
- Советская «скорая помощь»
  - Больничный обед
    -
    - Бульон
    - Картофельная болтушка
    - Горячий смузи
  - Супчик детский, восстановительный

- Рыбкин омлет
- Брусничный соус

Инна Метельская-Шереметьева
Что мы ели в СССР. Рецепты на все времена

© Инна Метельская-Шереметьева, текст, 2017
© ООО «Издательство «Э», 2018

Введение

Моя книга называется «Что мы ели в СССР», и я посчитала правильным собрать в ней все те рецепты, которые так или иначе пришлись на период моей жизни с рождения, когда Советский Союз находился на пике своего расцвета, до 1991 года, когда великая страна в одночасье перестала существовать. Это рецепты и моего украинского детства, и каникул в Молдавии, Азербайджане, Узбекистане и Киргизии, студенческие стройотрядовские годы в Казахстане и Армении, археологические практики на Кавказе, незабываемый отдых в Прибалтике и байдарочные путешествия по всей России.

Наверное, я не стану писать здесь рецепты ВСЕХ тех блюд, которые вам и без меня хорошо известны. Во всяком случае, я постараюсь вспомнить и отыскать те наши национально-интернациональные «изюминки», которые делали нашу тогдашнюю жизнь такой вкусной, судьбы такими неделимыми, а дружбу – крепкой и верной.

Изначально мне очень хотелось выстроить книгу по примеру классического издания «О вкусной и здоровой пище». Согласитесь, мы все прекрасно помним до сих пор и о детсадовских меню, и о рыбных днях, и о диетическом питании в санатории. И ведь была во всем этом мудрость глубинная и польза огромная. Была, не скрою… Но сегодня вступить в ту же реку не получится. Детские садики теперь совершенно разномастные, «рыбные дни», как и большинство рабочих столовых, почти исчезли, каждая семья стала столь уникальной и разборчивой, что говорить о какой-то стандартизации питания вообще не приходится. Ну и, конечно, всех нас подкосил бич XXI века – пища с ГМО, консервантами, усилителями вкуса, заменителями, подсластителями и прочим, и прочим, и прочим…

Поэтому я ограничусь, пожалуй, рассказом о тех блюдах, которые читаются и исполняются максимально просто, однозначно, без витиеватостей и сложных приправ. Все, что вам будет нужно для их приготовления, – это здоровые крестьянские продукты, которыми нас, слава Богу, фермеры радуют последние годы все больше и больше. А если вы захотите и эти блюда осовременить, индивидуализировать и приукрасить – Бог вам в помощь! Мы с вами будем говорить о традиционной, родовой нашей кухне, поэтому предки будут только рады вашему творчеству и вашим успехам.

Одно маленькое примечание, которое не давало мне покоя все время, пока писалась книга: очень сложно пришлось с разделом «Русская кухня», ибо правильнее ее было бы назвать «Кухня РСФСР», тогда в раздел вошли бы и татарские, и башкирские, и бурятские, и алтайские, и камчадальские блюда. Но, видимо, это будет уже темой следующего разговора. В планах еще интернациональная книга на все времена «Рецепты еврейской

мамы», мои любимые «Тайские изыски» и, конечно, великая, как Китайская стена, «Кулинарная кругосветка по Китаю». Будем живы – все запишем, издадим, прочтем и приготовим!

Здоровья вам и приятного аппетита!

Русская кухня

Дорогие друзья!

Еще раз вернусь к извинениям перед теми миллионами россиян, которые составляют плоть и кровь нашей страны, живут в наших автономных округах и республиках, но чьи рецепты не вошли в эту книгу. Я обязательно напишу, как и обещала, оды и татарской, и башкирской, и бурятской, и алтайской, и еврейской кухням… Но я только прикинула, какого объема получился бы этот раздел, как схватилась за голову. Поэтому я методично постаралась вычленить исконно русские национальные блюда. О них и пойдет рассказ. Но предварить эти блюда я хочу разговором с одним старовером, который для большой русской деревни, на несколько сотен дворов, а потом и для меньшего староверского хутора, переехавшего в Прибалтику, в лихолетье был кем-то вроде духовника и летописца одновременно. Звали дедушку Иоанн Пантелеймонович Ряжич. К сожалению, он рано овдовел, не уберег от смерти двух детей, а более и не женился. Так что духовное наследие великого Ряжича, простого крестьянина и умницы, так и развеялось по миру. Вот что он говорил о русской кухне: «Издавна на Руси не кусочничали. Уж если пекли хлеб, так в обхват рук, если осетра пекли, так целиком, телка негожего – тоже, кур да гусей варили и жарили тоже цельными. Некогда было нашим бабушкам деликатесничать. Вставали затемно, коровам дай, козам дай, курам дай, подои телочек, яйца собери, избу прибери, да еще успей мужикам в работы снедь собрать. Поэтому опару ставили с ночи, готовить начинали чуть не в 4 утра, а готовку уже разделяли всем на три-четыре раза в косыночки да крынки. И дома еще оставляли детям, потому как мамки, если не совсем бабушки, тоже в лес да поле ходили, мужикам помогать. Жидкое в домах тоже готовили. Но это для деток поначалу, чтобы не подавились, пока мамки рядом нет. А основа всего жидкого была – квас, кисель да рассол. Бульонов мы не знали, а уж до нас и подавно. И вилок наши бабушки не знали. Ложка была за все про все. Но ели сытно и много. И травы собирали, и грибы, и ягоды. Сушили их, солили, квасили. Даже зимы сытными были. И цинги ни у кого не было отродясь. Деды говорили, что после француза у нас тут, даже тут, многое поменялось. В деревнях даже, только не в наших, не в староверских, по-модному готовить начали. А уж помещики совсем на Европах свернулись. Мой прадед возил глухарей

одному такому, так на кухне, говорит, всего нарезано, настругано, как наши бабушки поросятам давали. Крошево, одним словом. Только зачем все менять было? И так хорошо же жили. Как свадьба или праздник Великий (вероятно, Пасха), так до двадцати блюд на столах стояло. И все были ладные да здоровые. Ну, а как мы в Литву-то переехали, тут все совсем не по-нашему стало. И живут не так, и едят не так. Не плохо, нет… Но не так. Если тебе бы перечислить, чем жил русский мужик ранее, так сказал бы, что тюрями квасными да молочными, ботвиньями, хлебенным, разносолом, кашами, овощем печеным, грибом сушеным, ягодой опять же, ну, и простым запечным (из-за печи) мясом да рыбицей». С удовольствием делюсь с вами, мои дорогие, некоторыми рецептами настоящих русских бабушек и дедушек, собранными в разные годы. И хотя от глубокой старины меня отделяют минимум два века, я улавливаю и в рецептах своих родных бабушек отголоски прошлых умений.

Майская тюря

Конечно, правильнее было бы назвать эту тюрю июньской или даже июльской, но мы, городские жители, которые обзавелись дачами с теплицами, первую зелень получаем уже практически на майские праздники, поэтому тюря у меня майская. Тем более что она очень сильно пригодится тем, кто слишком усердствует в приеме горячительных напитков, а в некоторых случаях и предохранит от этого усердствования. Для исторической справки: рецептом этой тюри с нами делились, нам же ее и готовя, барышни из небольшого предместья Усть-Кута. Но они как раз готовили ее летом…

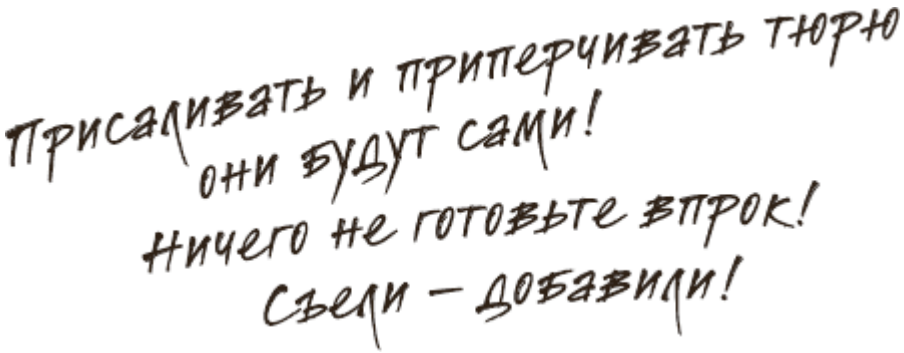
- *1/2 буханки бородинского или другого ржаного хлеба*
- *2 л кваса, домашнего или покупного*
- *1 л сыворотки, тана или айрана*
- *1 ст. л. сахара (если квас покупной)*
- *4–5 зубчиков чеснока*
- *большой пучок зеленого лука*
- *большой пучок укропа*
- *соль и перец по вкусу*

Берем половину буханки бородинского или другого ржаного хлеба. Режем на мелкие квадратики, чуть обсушиваем (ночь), а потом обжариваем на сухой сковородке. Корочки от хлеба отрезаем, откладываем в сторону, мелко режем и сразу же обжариваем на сухой сковороде.

Если есть домашний квас – отлично. Если нет, берем магазинный, стараясь купить квас натурального брожения или квас для окрошки. Еще нам потребуется сыворотка. Но поелику у меня дома ее почти не бывает, я пользуюсь магазинным же жидким таном или айраном. Квас смешиваем с сывороткой. Если пользовались магазинными – добавляйте к ним горсть ваших обжаренных ржаных корочек и столовую ложку сахара. Если использовали домашние квас и сыворотку, то просто смешайте и все.

Перед застольем очистите чеснок и тщательно натрите им поджаренный хлеб. Хлеб верните в общую миску.

Промойте большой пучок молодого зеленого лука, большой пучок укропа и иссеките их мелко. Теперь осталось смешать зелень с хлебом. Вы будете раскладывать основу тюри по тарелкам и заливать смесью сыворотки и кваса до той густоты, которая нравится вашим домашним.



(Забыла сказать, что смесь магазинных напитков вы утром профильтруете через марлю, чтобы в ней не плавал размякший хлеб.)

При всей незатейливости этого блюда на всех «костровых» посиделках тюря идет просто на «ура», иногда и лучше, и быстрее традиционных шашлыков. Ну и, повторюсь, из-за каких-то своих особенных свойств тюря резко снижает желание выпить, а для тех, кто, несмотря ни на что, мужественно напился, облегчает похмелье.

Щи-первоходки

Бабуля рассказывала, что в ее время именно 1 декабря можно было начинать готовить блюда из сухих грибов нового урожая, открывать бочки с квашеной капустой, отрезать кусок первой копчушки, будь то рыба или мясо. Так привечали зиму!

Повторим?

- *сушеные грибы*
- *лук*
- *копчености*
- *тертая морковь*
- *горсть квашеной капусты*
- *3–5 картофелин*
- *капустный рассол*
- *душистый перец*
- *лавровый лист*
- *хлеб, чеснок и сметана для подачи*
- *соль и сахар по вкусу*

Замочим сухие грибы, сольем воду, промоем и отварим их в небольшом количестве воды без соли. Теперь на сковороде обжарим лук, отварные грибы, небольшой кусочек любой копчушки (я еще добавляю тертую морковь, бабуля клала репу). В самом конце обжарки добавляем большую горсть квашеной капусты и тушим овощи с грибами минут 15–20.

В ту воду, где варились грибы, кладем целые картофелины, отвариваем до готовности, разминаем пестиком почти в пюре и закладываем в кастрюлю тушеные овощи. У вас, по идее, должно получится очень густое рагу.

Вы, кстати, заметили, что нигде нет соли? А знаете почему? Потому что сейчас вы увеличите огонь и зальете рагу – основу первоходка – капустным рассолом до той густоты щей, которую любят в вашей семье. Доводим до кипения, варим, пробуем, досаливаем, досахариваем, кладем пару горошин душистого перца, пару листиков лаврушки, выключаем огонь и накрываем кастрюлю теплым толстым полотенцем, чтобы щи томились.

А потом возвращаемся с мороза домой – бегали мы в магазин за теплым хлебушком, чесноком и сметаной – и радуем себя, отогреваем первоходком! Приятного аппетита, земляки!

Ботвинья иркутская

Когда довелось побывать в прекрасном городе Иркутске, годков мне было уже много, опыта жизненного тоже поднакопилось, лубочных картинок я насмотрелась в жизни предостаточно… Но! Тут меня резануло, просто под дых, какой-то русской бережной настоящестью, чувствовавшейся во всем: и в трепетном отношении к зодчеству прошлого, и в памяти декабристов, и в звенящей глубинной синеве Амура. С бабкой Аксиньей мы познакомились как раз в тот момент, когда она собирала нехитрый скарб, чтобы переехать в двухкомнатную квартиру, ибо ее дом, как памятник архитектуры, должны были разобрать, перевезти в специально отведенный для этого парк и там заново собрать.

По Иркутску мы бродили просто как туристы, но бабой Аксиньей любезно были приглашены в дом и даже званы к столу. Единственное, бабулю смущало, что особых угощений в доме-то и не было. «Ботвинью нашу будете ли? – скромно поинтересовалась бабушка. – Она у меня хош и пустая, но полная». Заинтересовавшись таким лексическим оборотом, мы с радостью согласились, послав одного из наших за дополнительной снедью в соседний ларек.

Что вам сказать? Блюдо «пустое, хош и полное» было выше всяческих похвал. Если бы я не была такой лентяйкой, то потчевала бы иркутской ботвиньей всех гостей в обязательном порядке. Так что записывайте рецепт. Вдруг вы трудолюбивее меня? И, конечно же, помяните добрым словом бабушку Аксинью, уж не знаю, на этом или уже на том свете она сейчас находится.

- *молодая свекла с ботвой*
- *пучок щавеля*
- *пучок крапивы*
- *пучок зеленого лука*
- *пучок укропа*
- *2 огурца*
- *сок 1 лимона*
- *1 1/2 л кваса*
- *рыба ассорти*
- *лавровый лист*
- *душистый перец*
- *тертый хрен для подачи*
- *соль по вкусу*

Лучшее время для данной ботвиньи – июнь. Вам нужно нарвать на дачном участке несколько молодых свеколок вместе с зеленой частью, хороший пучок щавеля, надеть перчатки и собрать приличный букет крапивы – она уже не молоденькая, но еще и не злющая, подготовить зеленый лук и укроп и достать из теплицы пару самых первых свежих огурчиков. Если теплицы нет – купите огурец в супермаркете.

Теперь со всей этой красотой идем на кухню и все тщательно моем. Крапиву, от греха, ошпариваем из чайника крутым кипятком. Это, кстати, я делаю первым делом, ибо боюсь ее укусов. Теперь всю зелень режем, как на салат – аккуратно, не мельчим, но и не кромсаем. Опускаем ее в кипящую подсоленную воду и чуть привариваем, чтобы ботва стала помягче. Дальше зелень откидываем в дуршлаг, а еще лучше, чуть остудив, оправляем зеленую массу в морозилку минут на тридцать.

Чуть не забыла! К зелени крошим мелко-мелко, как на «Оливье», зеленый свежий огурчик. Думаю, что у бабушки Аксиньи такие «полуфабрикаты» в морозилке были всегда. А все остальное она делала при нас, споро и быстро. Первым делом она выудила из наших угощений лимон и выжала из него сок, объяснив, что квас у нее молод и сладковат. Я тоже так делаю, ибо у меня он всегда сладковат и молод, ибо магазинный.

В кастрюльке быстро закипала вода, и бабушка положила туда несколько видов рыбы, названия которой я не знаю, но там была и малосольная красная, и сырая красная, и омуль, по-моему, свежий, нарезанный на кусочки. Рыбки было мало, может, с мужскую горсть… Рыбка покипела минут десять с лавровым листиком и душистым перцем, и нас позвали к столу.

В глубокие тарелки нам положили по паре кусочков рыбки, потом добавили по чайной ложечке домашнего хрена, потом из морозильника достали зелень и накрыли рыбку зеленью с огурчиком, а потом все залили квасом с лимонным соком. Бабуля говорила, что знатоки ботвиньи еще хрен с медком растирают, но у нее был чистый.

Ну, а теперь самое главное – расшифровка таинственной фразы про «полную, но пустую» ботвинью. В идеале, главный компонент в ней – красная и белая рыба дорогих пород. Ее варят много, выкладывают на крошево льда из ледника в большой миске, порционно, но от души. А заправки (их может быть много – из щавеля, ботвы, крапивы, лука, хрена, чеснока, редьки и т. п.) накладывают сверху чуть поменьше. Квасом вообще не заливают, подавая его отдельно, чтобы каждый готовил в миске или тарелке ботвинью по своему вкусу. Мы ели упрощенный вариант. Но и он, доложу я вам, был превосходен!

Проверенный советский рецепт гуся или индейки

По странному совпадению, и суховатая индейка, и жирный гусь получаются одинаково хорошо.

- *1 гусь или индейка*
- *черный перец крупного помола*
- *крупная соль*
- *столовая горчица*
- *1 ч. л. меда*
- *сок 1/2 лимона*
- *розмарин (по желанию)*

Для начинки

- *мандарины, апельсины, лимон, ананас, сушеный инжир*
- *мед*
- *соевый соус*
- *сок 1 лимона*

У гуся обрезаем кончики крыльев и лишний нутряной жир, бросающийся в глаза. Моем тщательно. Индейку просто моем.

Смешиваем в тарелке перец крупного помола и крупную соль, тщательно натираем птицу снаружи и изнутри до легкого жжения ладоней. Заворачиваем в пленку и оставляем в тепле на 12 часов.

Через 12 часов разворачиваем птицу, смешиваем горчицу, мед и сок половинки лимона, еще раз натираем смесью птицу и отправляем в холодильник в большом полиэтиленовом пакете. Идеально на сутки. Минимально – часов на шесть.

Разогреваем духовку до 160 градусов, не выше, достаем глубокий противень с бортиками, наливаем в него воду примерно на сантиметр и выкладываем на него птицу (индейку дополнительно смазываем сливочным маслом). Все! На два часа мы абсолютно свободны. Изредка заглядываем в духовку, чтобы посмотреть, как птица худеет – вытапливает жир, и поливаем ее соками.

Через два часа нарезаем дольками мандарины, апельсины, лимон (сегодня и ананас кубиками), если есть инжир, то размачиваем в кипятке инжирины… Все фрукты в миске перемешиваем аккуратно, поливаем растопленным медом, соевым соусом и соком лимона. Теперь осталась малость. Финал и фанфары!

Сливаем медово-фруктово-соевый сок в чашку, достаем птицу из духовки и сливаем из противня жирный сок в отдельную банку (потом пригодится для супчиков). Противень протираем салфеткой, часть фруктов кладем птице в брюшко, часть раскладываем вокруг нее. Любители особенных ароматов могут положить сверху фруктов чуток розмарина. Саму же полуготовую птаху поливаем медовым соусом. Увеличиваем температуру в духовке до 180–200 градусов и отправляем всю эту вкуснотень в жар еще минут на тридцать-сорок. Ваша птичка уже достаточно разогрета, она эластична, разрывы кожи ей не угрожают, поэтому она получится удивительно румяной, ароматной, с густым привкусом экзотики и волшебного новогоднего или рождественского праздника. И никакого тебе утяжеления блюда кашами-картошками… Все прекрасно порционно разделывается, все отстает от косточек и съедается на «ура»!

Почки заячьи верченые

Ловите рецепт предков из седой старины.

- *заячьи или кроличьи почки*
- *1 л молока*
- *2 лавровых листа*
- *1 ст. л. меда*
- *черный перец горошком*
- *ягоды можжевельника*
- *сало*
- *мелкий лук (севок)*
- *1 стакан гречневой крупы*
- *3 стакана воды*
- *соль и каменная соль*

Рассказываю по деду Матвею:

Почки заячьи моете, пленки да лоханки вырезаете, в чистую воду кладете на пару часов. Потом воду сливаете, моете и еще пару часиков. А пока кипятите молоко (литр, наверное).

У деда Матвея была коза Бэлла, поэтому я про козье молоко знаю, но и коровье подойдет. В кипящее молоко кладем пару лаврушек и ложку меда. Выключаем огонь. Опускаем в молоко почки и отставляем часов на шесть. Молоко потом отдадим коту Ваське или Полкану у кого кто дома живет.

В ступке растираем каменную соль, перец горошком да чуток можжевеловых ягод. Натираем ими почки. Каждый кусочек заворачиваем в длинный и тонкий ломтик сала и нанизываем на шпажку или на тонкий шампур, перемежая почки с мелкими очищенными луковичками (если есть севок – идеально, если нет – просто отберите маленькие луковички).

Собственно весь процесс, как вы поняли, долог из-за вымачивания. Кстати, если вы берете почки кролика, а не зайца, то можно вымачивать сразу в молоке.

Осталась малость. Находите дома подходящую кастрюлю или противень с высокими бортиками. В нее всыпаете стакан гречки, половину чайной ложки соли, вливаете воду. Сверху укладываете на бортики наш «шашлык» так, чтобы сок с мяса капал на гречку и отправляете все в духовку для запекания. Температура любимая – 180–200 градусов. Почки готовы, как только сварилась гречка! А, ну и, естественно, в процессе приготовления, пару-тройку раз шампурики вертите, чтобы прожаривалось-пропекалось одновременно со всех сторон!

Вкус – нереальный, волшебный, божественный и очень-очень русский! Вы такого точно никогда не едали!

Рыбники

Я не берусь утверждать, что это национальное русское блюдо, скорее, интернациональное русско-эвенкийско-советское. Секрет рыбников привез в наш дом дядя Олег, который вместе с семьей работал, как было принято говорить, «на Севере». На самом деле я уже и не помню, где был тот Север, ибо мала была, и чем конкретно занимались в поселке, который строили дядя Олег и его супруга, но сами визиты их в Запорожье – редкие, правда, – я запомнила хорошо. Во-первых, рассказами про лютые морозы, про лосей, которых местные охотники доставляли в поселок целыми тушами, а хранили их возле общежитий, укутав сеткой из колючей проволоки от медведей. Если было нужно, то повариха с топором шла на мороз, отрубала кусок замороженной туши и готовила обед. Так и зимовали.

Однако я отвлеклась от рыбников. А они, по рассказу дяди Олега, были одним из самых популярных и любимых блюд.

- *1 кг мелкой рыбы*
- *1 кусок сала*
- *2 крупные луковицы*
- *1/2 буханки черствого пшеничного хлеба*
- *1 яйцо*
- *приправы по вкусу*
- *мука для обваливания*
- *растительное масло для жарки*
- *соль*

Когда наступало короткое таежное лето, и в местных речках начинала активно клевать всякая рыбья мелочь размером с кильку, запасливые бабы ее не выбрасывали и котам не отдавали. Косточки у нее были мягонькие, чистилась она в секунду и так же быстро прокручивалась на мясорубке. А поскольку килограмм этого «фарша» был хоть и ароматен, но сух и не сытен, к нему прокручивали еще кусок сала размером с кусок детского мыла, пару крупных луковиц, полбуханки белого черствого хлеба, сдабривали все это яйцом, приправами, какие находили, солили, вымешивали и жарили, окунув в муку. Рыбники получались нежнейшие. Мы в Запорожье тренировались на молодых бычках в сезон их лова.

Сейчас в Москве никакую рыбную мелочь я не покупаю. Нас избаловали всяческими филе. Но принцип рыбников – только рыба, сало, хлеб и лук – использую очень часто. Вы не

представляете, какое это веселое, детское, сытное, ароматное, нежное, но с хрустящей корочкой блюдо! Попробуйте! Не пожалеете. Только не берите оливковое масло. Жарьте на нашем, подсолнечном. Так вкуснее. Проверено!

Кашица-заспица

Этому национальному русскому блюду лет столько же, сколько и ложке. А она, как говорят, на 400 лет старше вилки. Так что считайте сами. Когда я пыталась в сибирских деревнях выяснить, почему каша, точнее, это блюдо, называется именно «заспицей», точного ответа я не получила. Но есть предположение, что заспицами молодые мамки просто присыпали, то есть усыпляли детвору. Но блюдо замечательное во всех смыслах, и я премного благодарна судьбе за то, что узнала его рецепт еще до рождения сына. Ибо, какие у нас главные проблемы с детьми? Он первого не хочет, он кашу не любит, он овощи не ест… Мудрый русский народ для этого специально и изобрел заспицу. Как-то обозначить ее одним словом сложно. Наверное, это овощно-крупяная-супо-каша. Суть заспицы в том, чтобы в одном чугунке потушить смесь самых разных овощей и круп.

- 3 *кг овощей (морковь, капуста, свекла, лук, кабачок или баклажан по сезону)*
- *1/2 стакана гречневой крупы*
- *1/2 стакана риса*
- *1/2 стакана пшена*
- *вода*
- *2 ст. л. топленого масла*
- *соль*

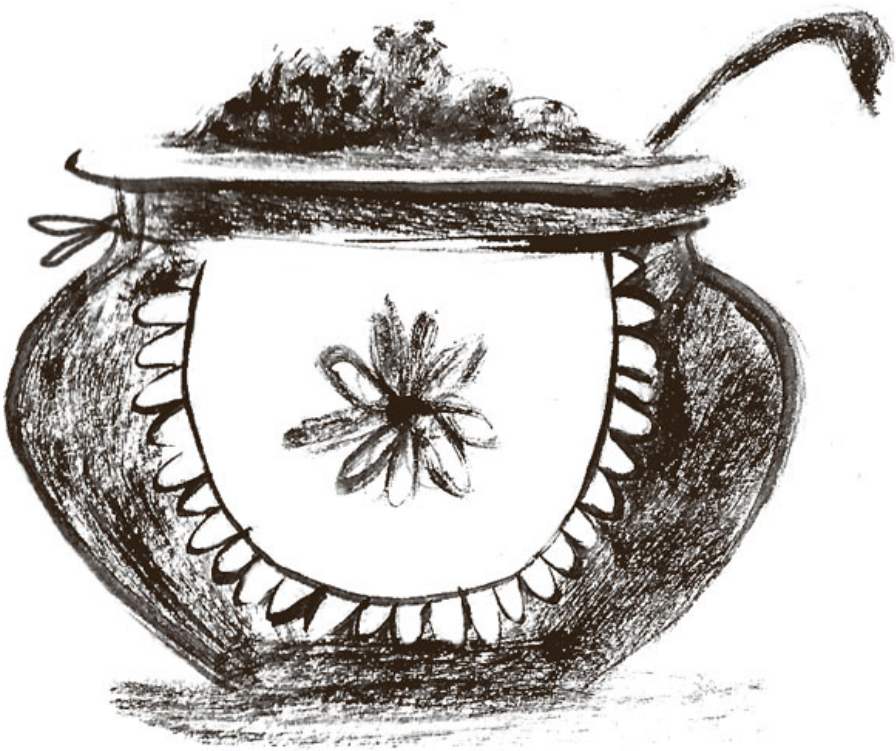
Я традиционно брала морковку, капусту, свеклу, чуть-чуть лука, летом кабачок или баклажан и три-четыре вида крупы: гречку, рис и пшено. В старину овощи особо не резали, складывали, как есть. Я же аккуратно крошу все крупными кубиками, засыпаю крупой. Осталось добавить соль, воду – так, чтобы сверху пальца на 3–4 было, – и пару ложек топленого масла.

Ваша заспица будет млеть на медленном огне часа два и в результате превратится в ароматное и ни на что не похожее блюдо. Но главный секрет в другом. Изучая вкус и нрав своего ребенка, вы постепенно приучите его к тем продуктам, которые он активно не любит. Будете просто добавлять по капельке.

Но и это не все. Заспица – очень сытный и крутоватый продукт. Поэтому в процессе игры вы можете предложить ребенку разбавить вкусную кашу бульончиком, чтобы «мягче было». Он и не заметит, как начнет с аппетитом есть суп, который в ином

случае в него не всунешь и с криком! В моем случае это был не бульон (Сережа супы и мясо обожал), а молоко, которое он терпеть не мог, но в заспице ел с удовольствием.

Так что, молодые мамочки, а также те, кто на диетах или ведет здоровый образ жизни, – дерзайте! Русская кухня вам в помощь.



Крещенские «Кресты»

Было в моей студенческой юности одно заветное место – Павловский Посад. Заветное, потому как почти запретное. Приглашала нас туда бабуля нашего однокурсника всего два раза в году – на Рождество да на Крещение. Звала она и на Пасху но, как вы помните, именно в Пасху Москва всю ночь гремела дискотеками, удерживая прогрессивную советскую молодежь от участия в Крестном ходе. А на Крещение нас никто не удерживал, да и жила наша общая, уже ко второму курсу, бабушка на самом краю города, в старинном доме с мансардой, теплым туалетом в доме, который был совмещен то ли с кладовой, то ли с сараем, то ли с местом передержки кур и телят. Там всегда было чисто, по стенам развешены огромные пучки всяческих трав, подале от «пьедестала» толпились бочки и кадки с солениями, а само отхожее место глухо прикрывалось дверцей, обихаживалось теплой сидушкой, которая изготавливалась из намотанных друг на друга бабушкиных шерстяных чулок. К слову в «теплую уборную» допускались только дети и беременные. Ну а мы, студенточки, были, вероятно, кем-то вроде детей…

Про Рождество напишу как-нибудь потом, а вот на Крещение, когда нас всех, простоволосых, распаренных в бане, обернутых толстыми советскими без сносу простынями окатывали студеной водой, был, помимо этого таинства, еще один замечательный ритуал: угощение «Крестами». Рецепт этих крестов мы, конечно же, переписали все, а вот печь ленимся. Хотя это одно из самых вкусных печений, которые я пробовала.

- *2 стакана муки*
- *около 300 г (1 стакан) меда*
- *чуть меньше 1 стакана орехов*
- *2–3 ст. л. растительного масла или растопленного маргарина*
- *пряные травы (душица, мята, мелисса) или пряности (имбирь, корица, кардамон)*
- *1 ч. л. соды*
- *1 стакан мороженого зеленого крыжовника или лимон*
- *сухофрукты или изюм для украшения*

Запоминайте: нам понадобятся пара стаканов муки, примерно 300 граммов густого меда, чуть меньше стакана очищенных орехов (лещины, а сейчас можно любых),

растительное масло, если оно без запаха, или растопленный маргарин, пряные травки (вот тут врать не буду, не запомнила названий, но наверняка душица, мелисса, мята, а я беру имбирь, корицу и кардамон), сода, стакан мороженого зеленого крыжовника (сейчас я обхожусь лимоном), ну, вроде и все… А! Сухофрукты или изюм для украшательств разных…

А дальше все просто. Через мясорубку прокручиваем орехи, следом прокручиваем лимон вместе с цедрой (или крыжовник, если кто запасливый), добавляем мед, масло и пряности. Муку припудриваем содой и смешиваем со всеми остальными компонентами.

Тесто раскатываем пластом и вырезаем из него кресты. Девочки, то есть мы, фантазийно украшали их изюмом и сушеной вишней. Вкуснота – необыкновенная. Поскольку в доме была русская печь, то ни градусов, ни времени я не помню. Дома же пеку при 180 градусах, а готовность проверяю сухостью спички…

Пеките! Успеете еще!

Страшно секретное печенье

Самый секретный секрет в том, что все для этого печенья лежит в вашем холодильнике.

- *200 г сливочного масла или маргарина*
- *2 ст. л. меда*
- *1 пакетик ванильного сахара*
- *200 г сметаны*
- *1 лимон или апельсин*
- *1 неполный стакан сахара*
- *2 1/2 стакана муки*
- *1 ст. л. соды*
- *щепотка соли*

Итак. Достаем пачку масла или маргарина и на 10 секунд отправляем в микроволновку. Разминаем вилкой. Добавляем мед и пакетик ванильного сахара. Перемешиваем.

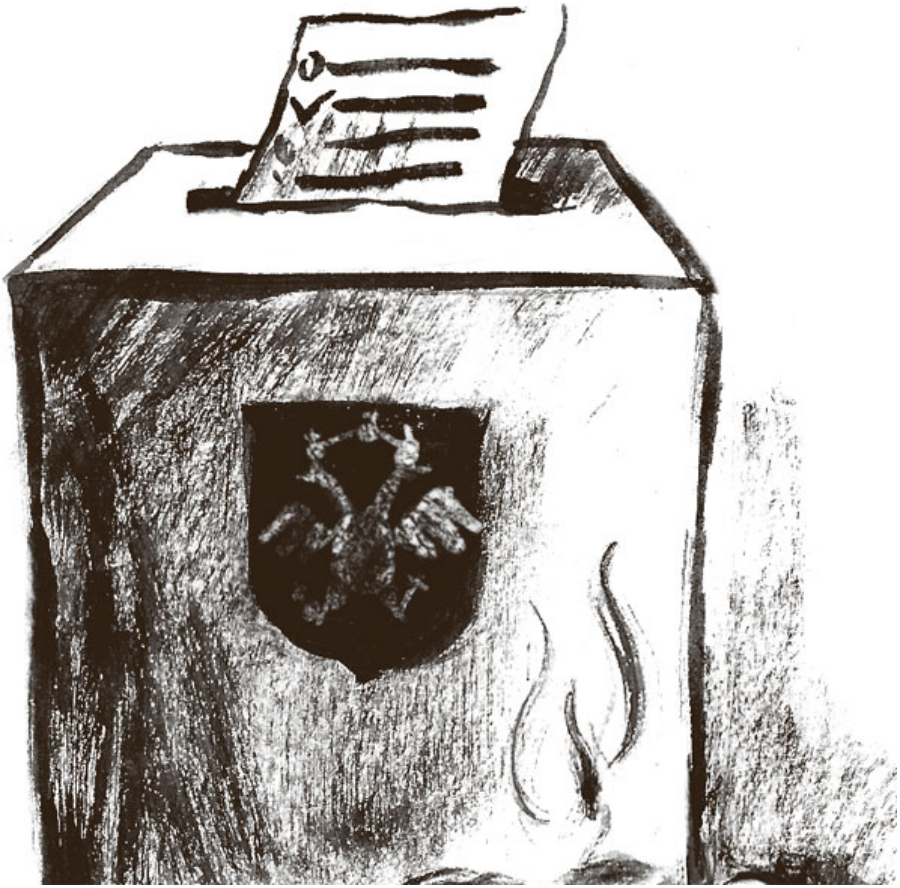
Добавляем баночку сметаны, хоть со всех открытых банок наскребайте. Размешиваем. Ищем лимон или апельсин, где-то должен заваляться. Цедру трем на терке, из остального выжимаем сок и еще раз перемешиваем.

Всыпаем стакан сахара – не полный, а как будто мы жадничаем. Ну, и теперь всыпаем муку, столовую ложку соды, чуток соли и все вымешиваем рукой.

Эстетство нам ни к чему. Лепим из теста, прямо сразу, маленькие фрикадельки, чуть пришлепываем сверху и выкладываем на пергамент или на смазанный маслом и посыпанный мукой противень.

Печем 15–18 минут при 180 градусах. Если кормить только домашних, они вас превратят в кумира. Если кормить гостей – сделают из вас гуру. Если кормить незнакомых, спросят, за какую партию голосовать.

А самое главное, что печенье не черствеет дня два. И у вас есть время навербовать сторонников.



Трампампончики

Давно хотела сказать, что, путешествуя по разным городам и странам, пробуя блюда самых разнообразных кухонь, я с удивлением обнаружила, что лишь одно из них готовится абсолютно одинаково и в Японии, и в Китае, и в Штатах, и в Германии, и в России, и на далеком Занзибаре.

Называется оно по-разному, но суть – и рецепт – едины. Мы говорим с вами о творожных пончиках. Вот обычные могут отличаться, а творожные – нет. В самой своей сути – нет. Настолько нет, что когда чопорная фрау, или хохотушка-африканка, или любопытная хитрюга-китаянка узнают, что ты знаешь их самый-пресамый секретный фамильный рецепт, то они сначала округляют глаза (особенно забавно выходит у японцев), а потом смеются вместе с тобой и почему-то начинают обниматься. Наверное, с тех самых времен, когда на земле появились первые домашние коровы, молоко и творог, стала расти пшеница и одомашнились куры, мы все, на разных континентах, поступали одинаково.

Итак, секретный секрет Полишинеля.

Получится за 10 минут даже у самой начинающей хозяйки.

Внимание! Сколько пончики хранятся, я не знаю, ибо съедаются в пределах 15 минут.

- *200 г творога*
- *2 ст. л. сахара*
- *2 яйца*
- *1 неполная ложка соли*
- *1 неполная ложка соды, гашенной уксусом, или разрыхлителя теста*
- *1 неполный стакан (100–130 г) муки*
- *растительное масло для жарки*

Для приготовления чудо-пончиков деликатесный творог «вкуснотеневский» вам не подойдет. Берем самый обычный, любой жирности, любого рода-племени (кроме соевых) творог. Признаюсь, у меня дома, при всем обилии «вкуснотеневских» продуктов, всегда есть дежурная пачка «Благоды». Именно для выпечки. Смешиваем творог с сахаром, куриными яйцами, солью и содой, погашенной уксусом, или с разрыхлителем. Соль люблю каменную, соду люблю больше разрыхлителя. Пользуюсь для смешивания вилкой, когда тороплюсь – блендером.

Вымешиваем творожо-яичную массу и всыпаем свежую

пшеничную муку (объем зависит от размеров яиц). Вымешиваем творожную массу с мукой и получаем очень нежное, но при этом плотное и эластичное тесто. Из него делаем 10–12 шариков размером с грецкий орех, которые нам предстоит обжарить во фритюре.

А теперь мой главный секрет. Поелику у меня нет фритюрницы, и меня всегда жаба душит использовать в обычном казанке 500 граммов растительного масла, я нашла выход из положения. Масла я наливаю стакан в глубокую сковородку, а творожные шарики чуть-чуть приплющиваю. Эффект тот же, вкус тот же, но не идеальная сфера. Ну и что? В раскаленном масле они обжариваются очень быстро и получаются толстенькими и вкусными! Только не запихивайте в сковороду сразу все пончики. Они любят простор!

Осталось выложить на бумажное полотенце нашу вкуснотень и посыпать сахарной пудрой, в которую можно добавить чуток ванильного сахара.

Немцы эти пончики часто поливают шоколадом или посыпают шоколадной крошкой. Африканцы любят сахарную пудру и цедру лимона, японцы и китайцы добавляют в посыпку цедру лайма и сухую мяту. Но суть-то одна – и называется она «ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ»!

Кстати, время приготовления – 10 минут. Когда-то я не успевала завтракать, но успевала готовить пончики и таскать их в редакцию. Коллеги подтвердят. Они были все у меня пончикозависимыми.

Украинская кухня

«Все мы родом из детства» – эта фраза уже как-то подзатерлась и надоела, но тем не менее она правильна, как никакая другая. Родная земля, первые звуки, запахи, первая прогулка по свежей траве над Днепром или первое катание на санках с мамой по редкому для южной Украины снегу – разве человек может это забыть? Для меня любой детский садик мира пахнет ароматами детсада «Ручеек», а любой двор сталинского дома напоминает (мгновенно) мамино раскатистое с 9-метрового балкона «Иннуля, пора домой!!!». Ну и, конечно, украинская кухня… В моей семье «чистых» украинцев и нет почти. Норвежцы, поляки, русские есть, а из украинцев только полувенгерская украинка бабушка Фрося да ее гуцульский муж, незабвенный дедушка Павло – родители моего деда Пети, который почти всю жизнь (довоенную и частично послевоенную) прожил в подмосковной Балашихе. Но украинская кухня – это «фирменный знак» моего детства. Рассказывать о ней я могу часами, с удовольствием, восторгом, полным ртом сладкой слюны и непременным оглядыванием в поисках надежного маминого плеча или просторной бабушкиной юбки. Я познакомлю вас с той украинской кухней, на которой выросло мое поколение: совсем не голодное, но прожорливое, веселое, беззаботное и очень чуткое к любой несправедливости.

Салат «Семь радуг»

Радужных вам выходных, братцы! Легких, ярких, вкусных, сообща. А что объединяет домашних, помимо любви? Правильно – совместная трапеза, которая может быть совсем простой, но праздничной, такой, примерно, как салат «Семь радуг», давно и прочно победивший в нашем доме даже знаменитый «Оливье». Ну, во-первых, потому, что два раза этот салат у вас одинаковым не получится. Во-вторых, вы его приготовить можете всегда, даже когда, как говорят, холодильник пуст, аки голова Буша-младшего.

Наконец, в этом салате присутствует сакральная цифра «семь» – символ счастья, любви, семьи и процветания. Добавлю еще, что мои знакомые тайцы аплодировали этому салату стоя, ибо он полностью соответствует основным заповедям тайской кухни: острое + сладкое + соленое + кислое; жареное + сырое + обязательный соус. Кстати, тоже семь получается. Только заметила. Готовы? Поехали!

- *1 свекла*
- *1 морковь*
- *1/4 кочана белокочанной капусты*
- *1 огурец или сладкий перец, редис, дайкон; зимой – соленый огурец или 1/2 банки зеленого горошка*
- *1 луковица, или 1 стебель сельдерея, или 1 яблоко*
- *2 картофелины*
- *кусок отварной говядины, курицы, ветчины или докторской колбасы*
- *постный майонез, обычный майонез, йогурт или сметана*
- *рубленая зелень*

Свеклу режем соломкой.

Трем сырую морковку.

Шинкуем четверть кочанчика капусты.

Режем соломкой свежий огурец (варианты: сладкий перец или редиска, или дайкон; зимой – соленый огурец, или половина баночки зеленого горошка).

Режем полукольцами луковицу (вариант: стебель сельдерея или яблоко).

Быстро обжариваем пару картофелин, нарезанных соломкой (я жарю на сливочном масле).

Быстро обжариваем кусок отварного мяса, нашинкованный соломкой (варианты: обжаривать сырое мясо или курицу, или

ветчину или докторскую колбасу).

Все составляющие салата выкладываем на большое блюдо отдельными горками, достаем фирменный постный майонез (или обычный майонез, или йогурт, или сметану), смешиваем его с нашинкованной зеленью.

И вот, наконец, когда вся семья расселась за столом, я быстро все перемешиваю и раскладываю по тарелкам! Аромат, вкус, консистенция – волшебные. То, что там сырое, – бодрит и хрупает, картошечка тает, соус все влюбляет друг в друга, мясо дразнит рецепторы и обманывает мозг, убеждая его, что ты умял почти два ростбифа. Ну, и так далее! Словом, дерзайте!

Вершина украинской кухни – борщ

Никто не станет спорить с тем, что, пожалуй, самым знаменитым блюдом украинской кухни считается борщ. Сегодня это интернациональное блюдо, вариантов которого тысячи и тысячи, ведь у каждой хозяйки свой рецепт. Я лично знаю примерно двадцать принципиально разных рецептов борща и никогда не спутаю полтавский с черниговским, киевский со львовским, а одесский с запорожским. Но меня всегда удивляло настойчивое желание моих гостей, особенно иностранных, попробовать «самый-самый настоящий» украинский борщ, представление о котором у каждого, безусловно, было персональное. Если я варила свой привычный борщ, все говорили, что это очень вкусно, но они представляли себе, что борщ все-таки немножечко другой. Какой именно – никто объяснить, конечно же, не мог. И тогда я изобрела рецепт «сборного» борща, по типу сборной солянки, который вызывает абсолютный восторг у каждого гостя, если он, конечно, не украинец. Нет, не подумайте, этот борщ очень вкусен! Без скидок, условностей и недомолвок – просто пальчики оближешь! Но для меня он все-таки немножко чудачество и прихоть.

- *говядина, свинина, утка, курица и ветчина в равных количествах*
- *1 стакан фасоли*
- *2 луковицы*
- *1 ст. л. крупной соли*
- *2 средние свеклы*
- *2 моркови*
- *4 крупные картофелины*
- *1 сладкий перец*
- *растительное масло*
- *1/2 стакана томатной пасты*
- *1 ч. л. с горкой сахара*
- *1 ст. л. столового уксуса (6 %)*
- *1/3 среднего кочана белокочанной капусты*
- *1 веточка старого укропа*
- *1 лавровый лист*
- *несколько горошин душистого перца*
- *1 пучок укропа, петрушки и зеленого лука*
- *кусочек сала размером с 1/2 спичечного коробка*
- *5–6 зубчиков чеснока*
- *сушеный стручок острого перца*

• *сметана для подачи*
• *соль и перец по вкусу*

Итак, готовлю я его сразу из пяти видов мяса – говядины, свинины, утки, курицы и ветчины. Мясо в равных количествах закладываю в холодную воду. Одновременно, но в другой кастрюле, ставлю вариться стакан промытой фасоли. Томиться им всем на среднем огне примерно часа два.

Примерно через час после начала кипения добавьте к мясу мытую луковицу, прямо в шелухе, и столовую ложку крупной соли.

По окончании варки обе кастрюльки снимите с огня. Достаньте мясо шумовкой в миску или процедите бульон в другую кастрюлю (вам важно, чтобы в борщ не попали мелкие кости птицы), добавьте отварную фасоль и чуть-чуть бульона, в котором она варилась.

Очистите свеклу и морковь. Одну свеклу и одну морковь нашинкуйте и отправьте в бульон.

Сами в это время
займитесь чисткой картофеля
и приготовлением зажарки.

Для зажарки натрите на терке оставшиеся морковь и свеклу, нарежьте одну небольшую луковичку и сладкий перец. Обжарьте их на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте томатную пасту, соль и сахар. Еще чуть-чуть поджарьте. Когда томат перестанет пахнуть сыростью, влейте стакан воды, добавьте уксус и уменьшите огонь под сковородкой. Пусть овощи потушатся минут 10.

В это время нарежьте и отправьте в бульон картофель. Пока одно варится, а другое тушится, разберите мясо, отделите его от костей, нарежьте порционно и верните в бульон.

Нашинкуйте капусту. Убедитесь, что картофель стал мягким, и добавьте в борщ зажарку, веточку старого укропа, лавровый лист, несколько горошин душистого перца. Как только все снова закипит, закладывайте капусту.

Осталась самая малость – нарезать пучок свежего укропа, петрушки и зеленого лука, мелко нашинковать кусочек сала и

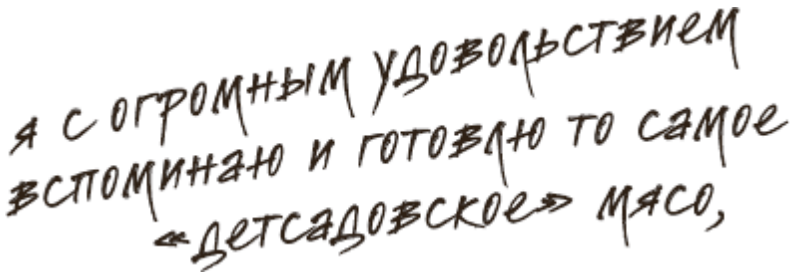
чеснок, сложить все это в ступку и растереть с крупной солью.

Как только капуста внятно закипит и покипит буквально минутку, кладите вашу затирку, дожидайтесь еще раз закипания, выключайте огонь и накрывайте плотно крышкой.

Перед подачей на стол добавьте в борщ маленький сухой стручок острого перца – он сделает борщ острым, но не горьким, и не пожалейте хорошей сметаны. Все будут стонать от восторга! Приятного аппетита! Надеюсь, ваши гости наконец-то решат, что попробовали «самый правильный» борщ.

Мясо по-украински, детсадовское

Мне запомнилось не так много «особенных» блюд из моего детсадовского прошлого, но есть несколько, которые стояли и стоят особняком. Готовили их нам частенько, уплетали их мы за обе щеки и с удовольствием, и я совсем не понимала перешептываний бабушки и мамы на предмет того, что «в саду одно и то же мясо два раза используют: первый раз для супа, второй – для второго блюда». Даже повзрослев и убедившись, что мама была отчасти права, которое во многом помогло мне приучить сына есть нелюбимую им тыкву. Попробуйте и вы, тем более что рецепт легкий, блюдо диетическое, полезное и детворе, и взрослым.



- *1 кг хорошей говядины*
- *душистый перец*
- *лавровый лист*
- *1 ст. л. пшеничной муки*
- *50 г сливочного масла*
- *100 г сметаны*
- *200 г тыквы*
- *2 кисло-сладких яблока*
- *3–4 шт. чернослива без косточек*
- *соль по вкусу*

Первым делом отварим говядину. Варим до мягкости, примерно полтора часа. Из приправ используем исключительно соль, душистый перец и лавровый лист.

Далее на этом легком бульоне вы, при желании, сможете приготовить любой суп. Нам же важно само мясо. Мы достаем его из кастрюли, нарезаем кусочками, равными размеру спичечного коробка (именно такие порции нам и давали в саду), складываем в сотейник.

На сухой сковороде обжариваем до румяного цвета муку,

добавляем к ней сливочное масло и сметану быстро перемешиваем и разбавляем водой до состояния соуса приятной консистенции – не водянистого, но и не густого.

Теперь осталось натереть на крупной терке тыкву и яблоки, нашинковать чернослив, засыпать ими наше мясо в сотейнике, влить соус и потушить минут двадцать.

Детям очень нравится вкус, в котором, очевидно, улавливается что-то десертное, поэтому под шумок съедается и мясо, и тыква… А вот взрослые, которых мне доводилось угощать этим немудреным блюдом, почему-то обязательно чувствуют в нем деликатесные нотки и закатывают глаза, смакуя. Попробуйте и вы, заодно определите, кто вы в душе – взрослый или ребенок.

Волшебные котлетки

Сегодня у нас на обед котлетки, и я хочу рассказать вам пару секретов своего фирменного фарша. Вы прекрасно справитесь сами и получите самые вкусные на свете котлетосы!

- *2 круглые городские булочки*
- *минеральная вода*
- *2–3 средние луковицы*
- *5 зубчиков чеснока*
- *говядина, свинина и курица или индейка для фарша*
- *1 яйцо*
- *растительное масло*
- *панировочные сухари, манная крупа или мука для панировки*
- *крупная соль и свежемолотый черный перец по вкусу*

Первым делом вы мелко режете булку. Не хлеб, а именно булку! И размачиваете ее в минеральной воде. Боржоми – идеально! Воды должно быть столько, чтобы замоченная булка казалась вам чуть суховатой, и уж точно вам не требовалось ее отжимать.

Второе. Прикидываете примерный объем вашей булки в миске и пропускаете через мясорубку лук, чтобы его было чуть меньше, чем булки, или примерно столько же. Допустим, две круглые городские булочки, две-три средние луковицы.

Следом за луком пропускаете через мясорубку 5 зубчиков чеснока. В самом конце пропускаете вашу булочку, не отжимая ее! И все отставляете в сторону чтобы лук, чеснок и хлеб «познакомились».

Теперь вам важно понять, какие котлеты вы хотите. Я люблю, чтобы в них были говядина, свинина и примерно треть от общего объема курица или индейка. Но те, кто не любит котлеты с птицей, могут ее игнорировать. Промыв все кусочки, мы их тоже пропускаем через мясорубку.

Теперь самое главное! Все работы производятся только на ручной мясорубке, медленно и вдумчиво. Вы можете что-то бормотать, разговаривать с вашим фаршем, уговаривать его накормить семью, ругаться, что давно не точены ножи, только без злости, в шутку! Электрическая мясорубка ошарашит ваше мясо, и оно просто не успеет подготовиться к великой миссии стать Котлетами с большой буквы.

Осталось вбить в фарш одно яйцо, посолить крупной солью и

крупной щепотью, чуть-чуть испугавшись, что пересолили. Я реально фарш пробую, но кому-то это покажется нонсенсом. И завершающий аккорд – смолотый на ручной мельнице черный перец.

Вот теперь все. Теперь вам предстоит тщательно руками взбивать и вымешивать фарш до тех пор, пока он не увеличится в объеме примерно на треть. Можно по столовой ложке добавлять минералку и радоваться тому, какой аппетитный замес у вас выходит. Еще раз внимание! Фарш должен быть серо-бежевым, если в нем есть птица, или серо-розовым, если только мясо. Никаких красных и розовых вкраплений. Цвет, равномерный по всему телу фарша. Кстати, в магазине тоже руководствуйтесь этим же принципом: цветом. Если котлета посерела снаружи, а внутри у нее розовеет любимый цвет Барби – выбросьте немедленно! Мясо должно окисляться луком и специями равномерно, химией там и пахнуть не должно!

Разогреваем сковородку, наливаем чуток растительного масла, руки смазываем сливочным и начинаем лепить котлеты, обмакивая их в сухари, манку, муку, кто как любит. Можно даже не ждать, пока масло раскалится, а выкладывать по одной. Огонь у вас средне-сильный, через три минутки котлеты схватятся, подрумянятся и легко перевернутся.

Ждем еще три-четыре минуты, капаем на сковороду столовую ложку все того же боржоми и накрываем крышкой, уменьшая огонь. Сейчас вы поймете, зачем нужна была минералка. Котлеты мгновенно превращаются в пышные подушечки, сочные и тающие во рту.

Теперь осталось открыть крышку, снова увеличить огонь и убрать со сковородки путем испарения лишнюю влагу.

Заварные вареники-мяснички

Знаете, почему на Украине получаются такие наваристые, вкусные и ароматные супы и борщи? По моим наблюдениям, украинские хозяйки кладут в бульон мяса раза в два-три больше, чем мы в России. Но не для того, чтобы потом в борще, в вашей тарелке, плавал кусок говядины размером с «Титаник», а потому что они рачительнее нас. Это мы макароны по-флотски умудряемся готовить из сырого мяса, как отдельное блюдо. А там – все иначе. Мясо должно быть отварным, прокрученным через мясорубку и смешанным с обжаренным на маслице ароматным лучком. Не хотите макарон? Добро! Извольте вареничков с мясом – «мяснычкив». И не говорите мне, что украинские вареники с мясом – это испорченные пельмени! Нет! Это принципиально иное, более спокойное, благородное и легкое блюдо. Хотя если слопать их миску, то благородства поубавится. «Но вы там держитесь!» (Шучу, конечно.)

- *говядина для бульона*
- *2 луковицы*
- *масло для жарки*
- *2 стакана пшеничной муки*
- *4–5 яиц*
- *жареный лук или сметана для подачи*
- *крупная соль и перец по вкусу*

Итак, в следующий раз, когда затеете бульон, положите двойную порцию мяса. Проварите его капитально, чтоб бульон сам по себе представлял полноценное и сытное блюдо, а не мясную основу для дальнейшего творчества.

Достаньте мясо из бульона, присыпьте крупной солью, дайте остыть.

Отделите половину – это то, что вы будете добавлять домашним в тарелку при подаче щей-борщей, а остальное проверните через мясорубку.

Обжарьте в сковородке лук, нарезанный мелкими кубиками, добавьте фарш, приперчите и обжарьте еще чуток совместно.

Теперь возьмите муку, всыпьте ее в миску, добавьте щепоть соли, вскипятите воду в чайнике и начинайте вливать в муку кипяток, быстро помешивая вилкой. Должен получиться большой, плотный и липкий ком.

Наденьте плотную резиновую перчатку, чтобы не обжечь руку, и вмесите в этот ком сырые яйца. Если масса покажется вам

жидковатой (хотя не должна, если все делать споро), подсыпьте муки и снова размешайте. Вы получили идеальный «пластилин» для заварных вареников с мясом.

Отщипывайте кусочки теста, разминайте до тонкости рукой, щедро кладите начинку и защипывайте края. Заварное тесто не разварится никогда на свете!

Кладите вареники в кипящую воду минуты на 3, у вас и так почти все уже готово, доставайте, заправляйте сметанкой или обжаренным лучком и получайте настоящий пищевой оргазм.

Это божественно вкусно! После борща много не осилите, так что можете побаловать себя вареничками отдельно… Родня обязательно оценит! Волшебство трудно не оценить!

Свинина по южно-украински «Под забой»

На моей родной Украине первых кабанчиков забивают в сентябре. Честно говоря, я никогда не присутствовала при самом процессе и являлась, скорее, любопытным потребителем вкуснятины, которую бабушка Фрося, мама моего дедушки, кряхтя, доставляла на электричке в Запорожье, игнорируя строжайшие запреты деда на перенос тяжестей. «Цэ ж свижатынка, сынку. Для диточок». «Диточкы», то есть все шесть внучек, с любопытством разглядывали невиданные лакомства: связки ароматной домашней колбасы, «кровянку» с гречкой или пшеном, заготовки будущего сала. Как правило, вместе со свининой из деревни привозились и первые «свои» овощи: бурячки (свекла) и морковка, а также охапки ароматнейшей зелени, частью свежей, а частью подсушенной.

Из парного мяса и готовилось то блюдо, которое в селе именовали «подзабойным», а готовили исключительно ради того, чтобы местные мужички, помогающие хозяйкам разделывать мясо, угостившись дежурными «полушками», не захмелели сильно. Но это блюдо стоит того, чтобы обязательно попробовать его и всем тем, кто не собирается употреблять алкоголь, а просто хочет сытно и вкусно пообедать.

- *4–5 шт. свеклы*
- *уксус по вкусу*
- *1 пучок укропа*
- *5–8 зубчиков чеснока*
- *1 1/2 кг свинины*
- *2–3 ст. л. смальца*
- *растительное масло*
- *ржаные сухарики для подачи*
- *соль по вкусу*

Итак, первым делом готовим «похмельное». Для этого отвариваем в небольшом количестве воды несколько средних свеколок, протираем их на крупной терке, возвращаем в отвар, солим и щедро сдабриваем уксусом. Количество уксуса определяйте опытным путем. Добавляйте в отвар по столовой ложке и пробуйте. Если чуть перекислили – не страшно. Чайная ложка сахара спасет ситуацию.

Когда вкус понравится, заправляем теплый еще отвар щедрой гостью измельченного укропа и парой толченых зубчиков чеснока.

Ну а дальше все просто. Режем свинину чуть крупнее, чем на гуляш, обжариваем ее порциями в смеси смальца и растительного масла. Из специй только соль! Жарим до сильно румяной, почти коричневой корочки.

Каждую новую порцию «топим» в нашем свекольном настое. В результате у вас должно получиться нечто среднее между первым и вторым блюдом.

Дальше в ход обычно пускались ржаные сухарики, которые всегда в избытке водились в каждой семье. «Подзабойное» разливалось по тарелкам, щедро засыпалось сухарями и ждало первой чарки. Чарку выпивал дедушка Петя. Мы, малышня, просто с удовольствием ели очень необычное и готовящееся раз в году блюдо.

Кстати, когда я первый раз угостила этим блюдом знакомого англичанина, он очень метко назвал мое угощение «барбекю наоборот»: они мясо сначала маринуют, а потом жарят, но в России даже это делают совершенно иначе!

Кулема

Честно скажу, я не знаю, не уверена, что указанное блюдо является подлинно украинским, но во времена моего детства его готовили почти в каждой семье, а вот называли везде по-разному. Повторить его в подлинной чистоте не получится, ибо закончилась эпоха СССР, а вместе с ней канули в лету такие замечательные блинные машины, которые пекли блины размером с современный тонкий лаваш, и покупались, как говорила моя мама, «только и исключительно ленивыми хозяйками». Но, вероятно, к себе она эту едкую характеристику не относила, ибо периодически, вернувшись с рынка и выкладывая ароматную парную грудинку на кухонный стол, вскользь бросала: «Эх, решила сегодня тебя побаловать кулемой, пришлось в «Райпотребсоюзе» блинов купить»…

Пролетели годы, станки с нескончаемым потоком блинов исчезли, любимую кулему пришлось учиться готовить на собственных блинах, используя для этого максимально большую сковородку. А потом в нашу московскую жизнь ворвался тончайший, нежнейший армянский лаваш, и мне «закулемилось» по новой, с такой же легкостью и почти с таким же изумительным результатом, как в детстве у мамы.

- *1–2 листа тонкого лаваша*
- *2–3 луковицы*
- *5–6 зубчиков чеснока*
- *сливочное масло*
- *1 неполный стакан сметаны*
- *1 ст. л. пшеничной муки или манной крупы*
- *3 яйца*
- *1 кг свиной грудинки*
- *соль и перец по вкусу*

Для начала об ингредиентах. Для полноценной кулемы нам хватит 1–2 листов лаваша, все зависит от размера формы для выпечки и вашего аппетита, 2–3 луковиц, 5–6 зубчиков чеснока, кусочка сливочного масла для обжаривания лука и смазывания формы, неполного стакана сметаны, столовой ложки муки или манки, 3 яиц, соли и килограмма свиной грудинки. Черный перец тоже приветствуется, а вот остальные приправы добавляйте, ориентируясь на себя. Кулема хороша именно своей чистотой вкуса.

Грудинку моем, делим на две неравные части. Ту, что

пожирнее, проворачиваем на мясорубке вместе с чесноком, мясо без жиринок просто режем мелкими (1 × 1 см) кубиками.

Смешиваем фарш с мясом, добавляем к нему соль, черный перец и пару ложек кипяченой воды. Пусть полежит, поразмышляет о своей будущей судьбе вкуснейшего блюда.

Лук мелко крошим, обжариваем на сливочном масле и смешиваем с фаршем.

Теперь нам необходимо расправить на столе листы лаваша (или блины, если вы не поленились и напекли их, тоненьких и крупненьких) и смазать достаточно густо фаршем.

Полуфабрикату кулемы придется полежать, пропитываясь соками и ароматами лука и мяса, какое-то время, чтобы лаваш (или даже блины) стали пластичнее.

Пока они взаимообогащаются, мы взобьем яйца, щепотку соли, сметану и муку либо манку. Собственно, все готово!

Смазываем маслом форму с высокими бортиками (мама обязательно еще прокладывала ее пергаментом, я часто ленюсь), выкладываем в форму кольцом или змейкой наши рулетики из лаваша с мясом внутри, заливаем все яично-сметанной смесью и мгновенно отправляем в духовку запекаться минут на сорок при 180 градусах.

Для получения более плотной и однородной корочки у пирога-кулемы вы можете его под самый конец запекания посыпать тертым сыром или сухарной крошкой. Но поскольку опция эта не обязательна, я и не стала вносить сыр с сухарями в основные ингредиенты.

Скажу вам по большому секрету, мужчины с первого же куска кулемы становятся ее преданными фанатами и начинают требовать у своих половин это блюдо снова и снова! Поэтому ни за что не проговоритесь, насколько легко и просто оно готовится!

БОЛЬШЕ
КУЛЁМЁТ!
ЛЁМА
НАШЕ
ВСЁ!
ДАЁШЬ
ЛЁМУ

Украинские пельмени

Да простят меня сибиряки, которые считают, что пельмени составляют первооснову и суть их национальной кухни, однако вкуснее родных украинских пельменей я ничего не едала. Наверное, в них все неправильно, всего чересчур, но по мне, пельмени и должны быть такими – избыточными, что ли…

Для начинки
- *500 г баранины*
- *500 г свинины*
- *500 г говядины*
- *3 крупные луковицы*
- *2 ст. л. воды*
- *соль и свежемолотый черный перец по вкусу*

Для теста
- *1 стакан сметаны*
- *3 яйца*
- *щепотка соли*
- *1 ч. л. сахара*

Начнем с того, что мои бабушки готовили пельмени только тогда, когда в доме было три вида мяса – баранина, свинина и говядина. Куски на рынке выбирались жирненькие, примерно по полкило каждый.

Мясо прокручивалось на мясорубке вместе с крупными, ядреными луковицами, щедро присаливалось крупной солью и смолотым на мельнице черным перцем. Фарш не вымешивался сильно с водой, как это принято в Сибири, а лишь слегка отбивался о разделочную доску.

И лишь в самом конце бабушки добавляли пару столовых ложек воды, смазывали растительным маслом разделочные доски и споро катали фрикадельки из фарша. Фрикадельки отправлялись в морозильник или на балкон, если дело было зимой. Потом все неторопливо чаевничали, занимались другими делами, а возвращались к пельменям спустя пару часов, когда фарш хорошо подмерзал. В украинских семьях всегда куча дел, поэтому фарш готовился как бы сам по себе, а вот к лепке пельменей приглашалась уже вся женская половина семьи.

Конечно, предварительно готовилось тесто. Но и оно было необычным. Яйца хорошо взбивались со сметаной, присаливались, присахаривались и только потом в них всыпалась мука. Она всегда сыпалась на глазок. Сначала совсем немного,

чтобы получить тесто как на густые оладьи, потом процесс шел интенсивнее, руки работали мягко и споро, и скоро перед нами являлся аппетитный, мягонький, но эластичный колобок, от которого неугомонные внучки тут же начинали отщипывать по кусочку и с аппетитом есть тесто еще сырым.

Тесто раскатывалось тонко, вырезалось водочной рюмкой. Благодаря сметане и яйцам было оно податливым и эластичным, не рвалось и чудесно склеивалось. Ну, а замороженные шарики фарша и совсем облегчали задачу даже неумелым детским ручонкам.

Готовые пельмени снова складывались на разделочные доски и отправлялись мерзнуть. Мы кругами ходили возле холодильника, ожидая, когда же они окончательно проморозятся, а бабушка поставит на плиту большую кастрюлю с водой, присолит ее, добавит душистого перчика и лаврушки и начнет запускать в плаванье наших замерзших пельмешей.

Фарш, которой варится вместе с тестом, выпускает собственный сок, поэтому пельмешки получаются сочными, хлюпающими, невероятно вкусными. И не правы те, кто говорит, что кашу маслом не испортишь, что пельменное тесто – это исключительно мука и вода. Попробуйте мой рецепт! Точно говорю – не пожалеете!

Броженки

Таким странноватым словом на Украине в детстве моей мамы, точнее, ее ровесниц, детей войны, именовали целый ряд блюд, которые при всей своей внешней непритязательности легко могли бы посостязаться с блюдами ресторанов, имеющих мишленовские звезды. Старшее поколение, пережившее войну, послевоенные голодные годы, старалось использовать продукты так, чтобы в конечном результате получить для всей семьи обильное (обязательно), сытное (обязательно), вкусное (это всенепременно) и, по возможности, полезное блюдо. Почему-то тогда считалось, что для детского организма, да и для взрослых тоже, крайне полезны продукты брожения, тот самый витамин В, который был обязан повысить иммунитет на долгую зиму. Поэтому в летние месяцы, урожайные на ягоды и фрукты, в меню обычных селян и горожан тоже были броженки.

Во время моего детства броженки были уже в диковинку. Их готовили старенькие бабушки «по случаю», как правило, на большое количество гостей. Я это блюдо запомнила исключительно по свадьбам бабушки (тогда молодой девушки) Дуси и, чуть позже, ее брата-близнеца Петра.

- *кислые ягоды (вишня, крыжовник, смородинам недозрелая слива)*
- *1 ч. л. сахара*
- *1 деревенская курица*
- *2–3 ст. л. топленого масла*
- *кислое молоко или вода*
- *1 яйцо*
- *сода, гашенная уксусом*
- *соль по вкусу*

Для хорошей броженки требуется кислая ягода. Это может быть вишня, крыжовник, красная, белая (реже черная) смородина или недозрелая слива. Самая вкусная броженка на крыжовнике – на «агрусе», как говорили на Украине.

Для получения сусла, или основы блюда, ягоду мнут, добавляют к ней чуток, буквально чайную ложку сахара и оставляют в большой эмалированной кастрюле зреть на солнышке под крышкой недели две. Наверняка местные дедушки использовали броженку и по какому-нибудь иному назначению, скажем, как вино, но свой литр-другой бабушки всегда забирали.

В урочный час резалась курица или покупалась на рынке,

если дело происходило в городе, разделывалась и вместе с потрохами укладывалась в кастрюлю с парой-тройкой ложек топленого масла или смальца. Сверху курица заливалась водой (чуть-чуть) и броженкой, крыжовниковым или ягодным суслом. Считалось дурным тоном портить броженку лавровым листом, перцем или даже луком. Только курица, масло и соль. Курица тушилась примерно час, затем кастрюля снималась с огня и укутывалась толстым полотенцем.

А в это время хозяйка замешивала самое простое тесто на кислом молоке либо вообще на воде, одном яйце и соде, гашенной уксусом. Тесто должно было быть не самым плотным, мягоньким, податливым.

Его набирали в кулак, выдавливали между большим и указательным пальцами, отщипывая по галушке, а сами галушки опускали в кипящую соленую воду. Поскольку действовать надо было быстро, зачастую хозяйке помогал еще кто-нибудь из женщин и детей.

Дымящиеся, горячие и очень вкусные галушки шумовкой вынимались из кастрюли – им и надо было покипеть всего 2–3 минуты, и раскладывались по глубоким тарелкам. И уже после этого они заливались броженкой, причем при подаче старались сделать так, чтобы каждому в тарелку попал кусок курицы.

Это было умопомрачительно вкусно, необычно, чуть хмельно и почему-то очень весело. Во всяком случае, я, которая рискнула угостить броженкой друзей пару раз в жизни, убедилась, что у меня не сказочные детские восторги. Все так и есть. Это самое праздничное, народное и какое-то очень естественное, словно запорожская бескрайная и обильная степь, блюдо! Искренне вам его рекомендую.

Толбуха

Сегодня суббота. Прохладная, предосенняя. Впервые за все лето захотелось реально горячего и сытного завтрака. Такого украинского, сельского, который баба Ксена именовала не иначе как «жидким», или толбухой, и который готовила только к нашему приезду, ну, и по праздникам еще.

Я, как и она, встаю в 4–5 часов утра. Поэтому до 9 вполне с толбухой управлюсь, тем более что мне не нужно носиться по двору, загоняя в толбуху самую жирную курочку, ее мне чистую, свежую, ощипанную в это же время любезно привозят фермеры.

Русской печки у меня нет, мультиварки тоже, поэтому наше «жидкое» я просто томлю в духовке или варю в казане на медленном огне.

- *1 деревенская курица*
- *крупный картофель – по 2 шт. на едока*
- *орегано (душица)*
- *топленое молоко*
- *сало*
- *соль и перец по вкусу*

Блюдо простое до гениальности. На дно казана выкладываются куски настоящей деревенской курочки, присыпаются солью, перцем, модной травой орегано (которая есть не что иное, как обычная наша бабушкина душица).

Курица плотно накрывается очищенными клубнями крупной картохи и заливается водой, примерно на сантиметр сверху. Крышка закрывается (если на плите, а не в духовке), включается огонь.

А теперь самое важное. Как только вода начнет выкипать, вы ее будете заменять топленым молоком, подливая его по поварешке. Примерно через полтора часа толбуха будет полностью млеть в молоке, сладком и дымноватом.

Когда вы заметите, что картошка держится на честном слове и не разваливается в пюре только силой воли (мы ничего не перемешиваем в процессе), выключаем огонь, укутываем казан толстым полотенцем и несколько раз встряхиваем под крышкой. Толбуха готова!

Но пусть еще потомится без огня, под плотной попонкой. Вы за это время как раз успеете натопить некоторое количество сала, ибо наше блюдо подают не с маслом, а именно с топленым салом. И курица, обретшая совершенно неожиданную сало-молочную

поддержку, из поднадоевшей превращается в кулинарный шедевр.

Кстати, у толбухи есть еще один секрет. Даже если ваши домашние встали поздно, толбуха обязательно их дождется и будет восхитительно горячей, парной, ароматной, сытной и мягонькой.

Едят толбуху ложками. А за трапезой состязаются в том, у кого в тарелке окажется больше куриных косточек. Победителю светит всяческое благополучие и много-много денежек до ближайшего новолуния. Косточки считаются все, даже самые маленькие!

Смачного вам!

Индейка к Рождеству

Сейчас только ленивый не знает этого привычного словосочетания «рождественская индейка». А для меня оно стало привычным с детства, когда мы всей большой семьей отправлялись праздновать Риздво (Рождество) к бабушке Фросе в Царькут, чтобы принять участие в обязательных колядках, торжественном ужине, который начинался с молитвы и угощения кутьей, поглазеть на визиты ряженых, которых следовало одарить карамельками и печеньем, покататься на санях. Увы, в индустриальном и идейно выдержанном Запорожье всей этой красоты не было и в помине.

Главным блюдом на этом ужине была индейка. Только она ничего общего не имела с тем, как мы готовим ее сейчас.

Индюшата у бабушки Фроси были свои, гигантами они не вырастали, но 3–4 килограмма набирали уверенно. Из кончиков крыльев, шеи и потрохов бабуля варила ароматнейший рождественский борщ с фасолью и кислой капустой, а саму птицу тщательно мыла и готовила очень интересным способом.

- *1 индейка весом 3–4 кг*
- *1–2 стакана риса*
- *1 стакан сладкого изюма*
- *горсть кураги и чернослива*
- *сливочное масло*
- *1–2 луковицы*
- *2 моркови*
- *сушеная зелень*
- *лавровый лист*
- *черный перец горошком*
- *отварной картофель*
- *моченые яблоки*
- *топленое масло*
- *соль и перец по вкусу*

Сначала отваривался до полуготовности белый рис. Затем он смешивался со стаканом сладкого промытого изюма, горсткой кураги и чернослива, добрым куском сливочного масла, присаливался, приперчивался и теплым отправлялся в брюхо птицы. Брюшко зашивалось суровой ниткой, а цыганской иглой, которой производилось шитье, индейка мелко-мелко прокалывалась по всему туловищу аж до костей.

Затем птицу торжественно укладывали в большущую

кастрюлю, в простонародье именуемую выварkой, плотно обкладывали нарезанным луком, морковкой, сушеной зеленью (бабушка сушила и молодой укроп, и петрушку, и сельдерей, и мелиссу с мятой), добавляли пару лавровых листьев и немножко горошин перца, обливали 2 стаканами кипятка, плотно закрывали крышкой и ставили на медленный огонь. Во время моего детства у бабули уже переделали русскую печь, и огромная выварка туда не влезала, а в минувшие годы кастрюлю или казан с птицей отправляли тушиться в духовку.

Примерно два часа мы крутились вокруг плиты, вдыхая упоительные ароматы и наблюдая, как старшие женщины режут многочисленные салаты и вообще «организуют стол». Через два часа бабушка Фрося доставала старый «листик» – огромный противень, аккуратно выкладывала на него индейку, разомлевшую и пахучую, клала рядом с ней отварной картофель, чередуя его с моченными яблоками, поливала все это остатками бульона и несколькими ложками топленого масла и, сгибаясь под тяжестью, ставила блюдо на 15 минут в натопленную печь, то бишь фактически в духовку. Спинка птицы и картошка покрывались румяной корочкой, запахи, доносящиеся из печи, мгновенно собирали у стола всю семью, и празднование величайшего таинства – светлого Рождества начиналось…

Салат «Одесский», он же «Азовский»

Мои рыбаки из Ейска привезли пару недель назад килограмма три свежей тюльки (кильки, по-вашему). Они были уверены, что тюлька пойдет на «ура». Як диты, честное слово. Порадовалась с ними вместе, поулыбалась, но даже в прайс вносить не стала. Где я потом буду брать свежую тюльку?

Кот (извращенец) отказался от рыбки и в свежем, и в отварном виде. Пришлось нам с мамой лезть в тетрадь бабушки Ани и отыскивать рецепт засолки. А там первое правило: не мыть! Второе – не потрошить! Третье – использовать только каменную соль, хорошо бы крымскую.

- *свежая тюлька*
- *каменная соль*
- *лавровый лист*
- *душистый перец*

Ну, а дальше просто – пересыпаешь рыбеху солью, добавляешь лаврушку и душистый перец и на неделю забываешь. Рыба возьмет соли, сколько нужно. Больше не возьмет.

Через неделю достали жирненькую соленую тюльку из холодильника и не удержались, сделали салат, который бабушка всегда называла «одесским», а тетя Тоня из Одессы – «Азовским». Попробуйте и вы. Уверена, не пожалеете! Тем более что сейчас пошла молодая картошка!

- *1 кг картофеля*
- *700–750 г соленой тюльки*
- *лук*
- *0,25–1/2 стакана растительного масла*
- *1/4 рюмки столового уксуса*
- *1 ст. л. сахара*
- *1 пучок петрушки*
- *1/2 стакана капустного рассола (по желанию)*

Первым делом отварите картошку, прямо в кожуре. Затем очистите тюльку от головы, хребта и внутренностей – это делается одним движением. Пока картофель еще теплый, нарежьте его ломтиками, как если бы вы собрались его жарить. И смешайте примерно с полукилограммом тюлечки. Мешайте тщательно, пусть продукты получат кайф друг от друга, пусть «подружатся».

Теперь добавим к ним лук, нарезанный тончайшими, прозрачными полукольцами, и перемешаем еще раз.

Но это не все! Осталось приготовить заправку. Для этого нам понадобится растительное масло, столовый уксус (не эссенция!), сахар, еще граммов 200–250 очищенной тюльки и пучок петрушки. Бабуля дополнительно вливала полстакана капустного рассола, но у меня в этот раз не было.

В советские времена тюльку и петрушку прокручивали через мясорубку, а потом соединяли с жидкостями. Сейчас есть блендер, который помог мне провжикать все ингредиенты в три секунды. А вы поступайте как вам удобнее. Заправку отправляем к картошке с тюлькой, даем постоять минут десять и наслаждаемся!

Крымский бурдыхлыст

Ну-ка, быстренько все за свежей рыбкой! Жарим споро, вкусно, играючи, «слюнки-до-пола»…

- *крупная рыба*
- *растительное масло*
- *смалец или топленое масло*
- *1 головка чеснока*
- *1 лимон*
- *щепотка сахара*
- *сливочное масло*
- *красный крымский лук*
- *соль и крупномолотый черный перец*

Кефаль, толстолобика, нельму, щучку, белорыбицу – все, что крупнее 2 кг и без костей, режем на упитанные кусочки. Моем, просушиваем марлей, присаливаем в тазике и приперчиваем черным перцем крупного помола.

Разогреваем на сковороде растительное масло, добавляем ложку смальца или топленого масла.

Пока масло греется, через пресс давим в чашку чеснок, выжимаем туда сок из лимона и добавляем чуток воды. Должен получится ароматный «бурдыхлыст» (мамино выражение).

Рыбку кладем на сковородку, прикрывая себя, как щитом, крышкой от сковородки. Огонь – средне-сильный. Как только рыбка проплюется и перезлится, берем щепоть сахара и сахарим рыбеху. А потом, чтоб запечатать аромат, сбрызгиваем нашим «бурдыхлыстом». Через 7–8 минут переворачиваем на другой бочок и все повторяем.

Если куски получились толстые, чуть убавляем огонь, капаем чуток водички и прикрываем крышкой минуты на 3.

Выкладываем рыбку, лопаткой удаляем прижарки и все повторяем.

В самом конце и исключительно на сливочном масле обжариваем полукольца красного крымского лучка, до хруста.

И, собственно, поправив макияж, выходим для поклонов перед восхищенной публикой. От обжорства публика не умрет, но на рыбку вы их подсадите, это точно!

Балаклавская шкара (рецепт для избранных)

Идеальная шкара готовится из саргана. Теоретически подойдет и луфарь, и барабуля, и бычок, но эстетики, да и вкуса нужного уже не будет. Сарган просто светится, в прямом смысле слова, от фосфора, что очень важно для здоровья, для мозга, для работы всей гормональной системы.

Вы видели сарганчиков неоднократно, если отдыхали в Крыму. Там их высушивали, покрывали лаком и продавали под названием «Рыба-игла. Сувенир из Крыма».

- *1 кг саргана*
- *растительное масло*
- *сливочное масло*
- *2 лавровых листа*
- *2 луковицы*
- *1 банка крупных оливок или маслин без косточек*
- *1 лимон*
- *специи и соль по вкусу*

Итак, хозяюшки, берем саргана, быстро потрошим (секундное дело), сворачиваем в колечко, закрепляем голову и брюшко зубочисткой и так же быстро обжариваем с двух сторон, начиная со стороны брюшка, на растительном масле. После обжарки зубочистки удаляем, наши колечки не развернутся.

Теперь кладем на сковородку серьезный кусок сливочного масла, и пока оно разомлевает, добавляем листочки лаврушки. Пусть поделится ароматом.

На разогретое сливочное масло кладем толстый слой репчатого лука, нарезанного полукольцами. На лук выкладываем сарган. Огонь пока выключаем. Ибо сейчас мы будем заниматься рукоделием.

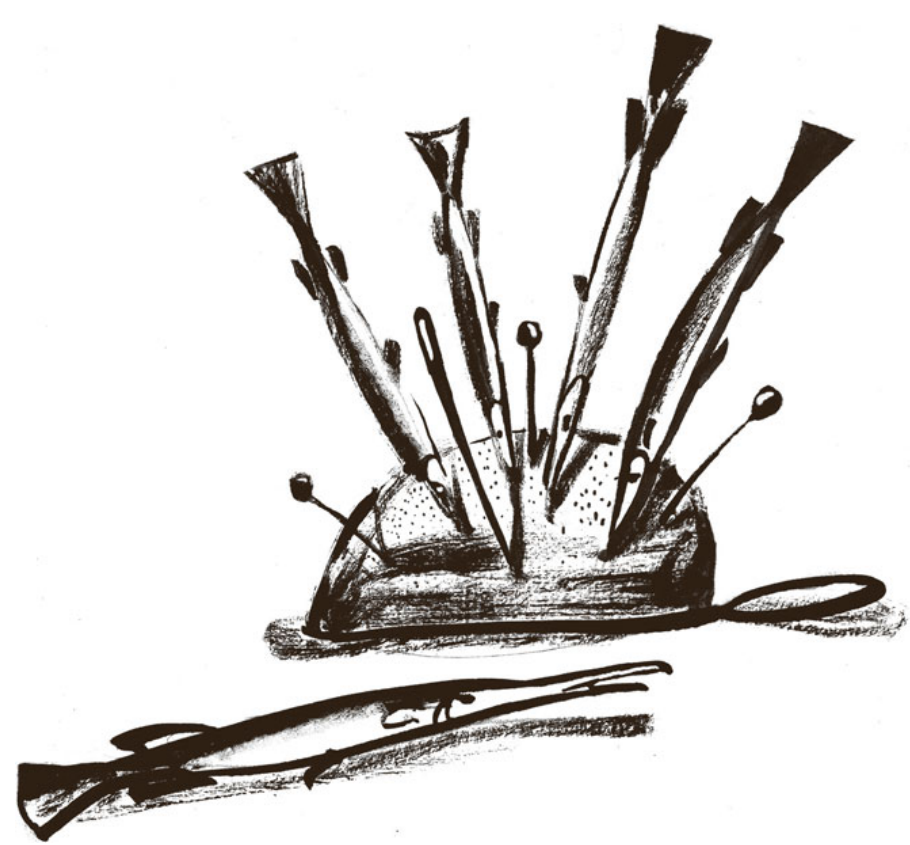
Достаем банку самых крупных оливок или маслин, которые найдем, но без косточки. Нарезаем дольками лимон, с которого снята цедра. И нашпиговываем оливки лимоном.

В средину каждого сарганного колечка у нас отправится по лимонной оливке. Остатки лимона не выбрасываем. Рядом с маслинками кладем еще по маленькому кусочку сливочного масла и накрываем все еще одним слоем нарезанного лука.

Осталась самая малость. Приправить сверху лук любыми любимыми специями (можно купить готовую смесь, можно пофантазировать). Отжать из остатков лимона сок на сковородку,

разбросать красиво по поверхности цедру, влить воды, так, чтобы она примерно на сантиметр покрывала наше блюдо, включить медленный огонь, плотно накрыть сковороду крышкой и замереть минут на 30.

Даже выключив огонь, не торопитесь открывать крышку. К открытию шкары должна собраться вся семья. Ибо тот божественный аромат, который поплывет по кухне, учуять доводится не каждому счастливчику. Это запах юга, лета, страсти, курортного романа из далекой юности и непередаваемый дух нашего любимого и благословенного КРЫМА! Ой, еще забыла сказать, что в шкаре едят все: и рыбку, и лук, и юшку.



Кабачковый тортик

Подглядела в письмах вопросы про «кабачковую страду» и решила поделиться тортиком, который мы делаем обычно к приходу гостей. Сразу скажу что рецепт вам знаком, но в ином варианте – в виде обжаривания кружков кабачков.

Поскольку я лентяйка, то стоять у плиты по жаре, пока все кругляши не прожарятся (а они еще и плюются раскаленным маслом, серчают) – мне не в радость. А вот торт – выручает всегда.

- *1 кг кабачков*
- *2 яйца*
- *4–5 ст. л. пшеничной муки*
- *1 пучок укропа*
- *подсолнечное масло*
- *майонез*
- *чеснок*
- *петрушка для подачи*
- *соль и перец по вкусу*

Кабачки очистить от кожуры, если они старые и с твердой коркой, натереть на крупной терке, добавить соль и молотый черный перец, яйца, муку, пучок мелко нарезанного укропа.

«Коржи» жарить на небольшом количестве подсолнечного масла, выливая содержимое на раскаленную сковородку и распределяя корж по ее поверхности. Это быстро и легко. Я жарю на сковороде диаметром примерно 20 см. «Тесто» должно покрывать поверхность сковороды полностью, но не слишком толсто, примерно так, как если бы вы пекли оладьи больших размеров. Коржи переворачиваются на другую сторону лопаткой очень легко. Складываете их стопочкой друг на друга и даете остыть.

«Крем»: майонез, смешанный с чесноком. Чеснока я беру от души. Остывший корж укладывается на тарелку, покрывается небольшим количеством крема. И так далее. Сверху все украшается мелко нарезанной петрушкой, чтобы по-взрослому.

Все время готовки занимает от силы 20 минут (без остывания). Из килограмма кабачков получается на сковороде такого диаметра от 7 до 9 коржей. Для одного тортика этого многовато. Хотя если для гостей, то в самый раз, потому что сметается это просто моментально.

Украинская грибнуха

Сегодня я хочу поделиться с вами рецептом совершенно фантастической, нежной, шелковистой, пикантной и ароматной грибной икры, которую в далекие советские времена изобрели моя бабушка и Фаина Георгиевна. Но сначала предыстория деликатеса. Если вы помните, то детство мое прошло в Запорожье. А это город абсолютно свободный от грибов, увы… Где-то в колхозах, на фермах, крайне редко можно было встретить шампиньоны, иногда с Западной Украины передавали ведро разных лесных грибов, которые тут же отваривались и замораживались. Ну, а московские гости привозили из столицы грибы соленые. Бабуля их любила, но панически боялась ботулизма. Нет, себя-то она, конечно, ими угощала (пробу снимала), а мне их есть не разрешала. Но я ж упрямая, и нытик, и грибы любила… Вот бабушки и придумали партийно-театральный деликатес «с подвыподвертом». Щедро делюсь строжайшей семейной тайной.

- *1 кг отварных грибов*
- *2 лавровых листа*
- *3 луковицы*
- *2 крупные моркови*
- *1/2–1 стакан грецких орехов*
- *растительное масло*
- *сливочное масло*
- *1 ст. л. соли*
- *1/2 ст. л. молотого черного перца*
- *5–6 зубчиков чеснока*

Достаете из морозилки любые грибы, которые у вас там есть, заодно выкладываете в общую кастрюлю любые свежие мытые грибы, которые есть (кроме горьких, типа груздей). Шампиньоны очень приветствуются. Соленые, без уксуса, тоже допускаются.

Вы сейчас будете грибы отваривать. Заливаете их холодной водой, не солите, не перчите, можно добавить пару листочков лаврушки и 1 луковицу в шелухе. Дайте грибам покипеть часок. Процеживаете через дуршлаг и оставляете охлаждаться и отдыхать.

Допустим, на выходе у вас получился килограмм грибов. Вы берете лук, морковь и грецкие орехи. Лук мелко крошим, морковку трем на терке, а орехи оставляем как есть. По очереди выкладываем на сковородку, на растительное масло лук,

морковку, орехи. Обжариваем до золотистого цвета.

Пропускаем через мясорубку грибы и зажарку с орехами.

Снова разогреваем сковородку и кладем на нее уже сливочное масло. Выкладываем грибной фарш и прожариваем минут 5.

Уменьшаем огонь, добавляем соль, перец и чеснок, перемешиваем и томим еще минут 5–10. Все! Волшебная икра готова.

Я, как правило, перекладываю ее в сухие банки еще горячей, накрываю крышкой, жду, пока остынет, и отправляю в холодильник.

Честно скажу: не знаю, сколько она там может храниться. Обычно у нас она не живет дольше двух дней. Исчезает куда-то… Гости, что ли, втихую уносят?

Сказ о пампушках-галушках

Галушки в моем украинском детстве, да и в жизни тысяч ровесников, играли заметную роль. Они заменяли нам первое, второе, а то и десерт. Вот только именовались по-разному. В интеллигентских творческих семьях их величали клецками, в семьях ИТР, приехавших в Запорожье работать на гигантах индустрии из России или из Киева, – пампушками, а в большинстве обычных украинских семей – просто галушками. Точнее, галушка́ми, с ударением на букву «а». Конечно же, самыми популярными были обычные пшеничные галушки, которые хозяйки на скорую руку стряпали по утрам из кефира, соли, сахара, чуточки соды и муки «сколько тесто возьмет». Все это замешивалось очень споро, раскатывалось в тонкую колбасу, мгновенно нарезалось на кусочки и отправлялось в подсоленную кипящую воду. Детворе галушки выкладывались на тарелку со сметаной и посыпались сахаром, мужчинам подавались со шкварками из сала и жареным луком. Блюдо было сытным, плотным, завтрак позволял не чувствовать голода почти до вечера.

Но были и особенные галушки, которые наши мамы почему-то очень любили готовить на всевозможные детские праздники. На день рождения, например, в гости приходили не два-три избранных приятеля, а вваливался практически весь двор, весь класс, а то и вся улица, если дело происходило в деревне. Понятно, что такую ораву требовалось оперативно накормить чем-то основательным, а уж потом баловать всяческими печеньями и тортиками с пирожными. Базой понятия «все накормлены до отвала» служили картофельные, творожные или яблочные галушки. Несмотря на общность определения «галушки», все эти блюда разнятся по рецептуре и объединяются в одно, скорее всего, способом приготовления – вареное тесто!

Сегодня мы освоим все три популярные разновидности галушек.

Галушки яблочные

Самые любимые, конечно, были галушки из яблок. Их мы ели

с таким же удовольствием, как десерты или пирожки со сладкой начинкой. Готовились они, как правило, летом, очень часто на Яблочный Спас.

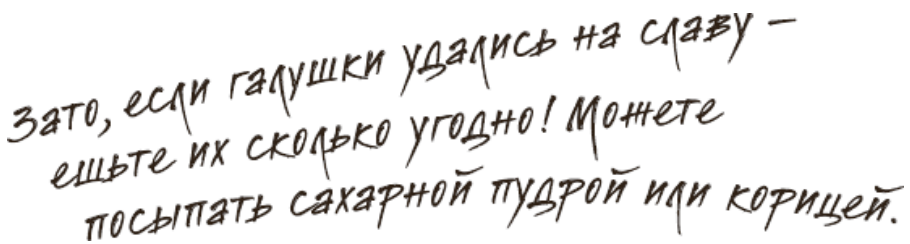
- *10 крупных яблок*
- *2 ст. л. сахара*
- *4–5 яиц*
- *1 неполная ч. л. соли*
- *около 3 стаканов пшеничной муки*
- *сахарная пудра или корица (по желанию)*

Для этого моя бабушка брала 10 крупных, наливных яблок, чистила их от кожуры и сердцевины и иссекала на тоненькие ломтики-кубики. Посыпала ложкой сахара и убирала в сторону.

Затем она быстро-быстро взбивала венчиком яйца вместе с еще 1 ложкой сахара, солью, смешивала взбитую массу с яблоками и начинала всыпать просеянную муку, быстро и нежно помешивая тесто лопаткой. На указанное количество яблок у вас уйдет примерно 3 стакана муки, вы сами увидите, когда тесто станет «правильным».

Ну, а дальше можно звать детвору, вооружать их чайными ложками и приступать к священнодействию. В кипящую воду требуется опускать яблочные кораблики. Только предварительно смочите ложку водой или растительным маслом, чтобы тесто не прилипало. Правила техники безопасности тоже соблюдайте, не давайте детворе разбеситься возле кипящей воды!

А вот готовые, сваренные галушки доставайте шумовкой сами. Обязательно проверьте, насколько хорошо проварилось тесто. Галушка на разрезе должна быть ноздреватой и сухой. Если тесто будет недоварено, то ваше угощение, которое дети с удовольствием съедят и полусырым, может очень сильно повредить их желудкам и кишечникам. Блюдо-то сытное и тяжеловатое.



Галушки творожные (или сырные)

Это блюдо, конечно же, чаще всего именуют «ленивыми варениками», и только в деревнях, да еще на перронах пристанционных электричек, можно услыхать эдакое раскатистое, задорное, с глухой буквой «г»: «ГалушкЫ з сыром! Свіжі! Кому?!!»

Но блюдо стоит того, чтобы ввести его в обиход домашней кухни. Приучить детей есть нужный творог с ним очень просто.

- *500 г сухого творога*
- *3 яичных белка*
- *1–2 ст. л. мягкого сливочного масла*
- *2 ст. л. сахара*
- *щепотка соли*
- *около 1/2 стакана муки*
- *сметана для подачи*

Вам потребуется примерно полкило сухого, рассыпчатого творога (может больше, пишу на глазок, так как во время моего детства никто особо с весами не носился). Еще нам будут нужны 3 белка (из желтков мама пожарит папе яичницу), столовая ложка мягкого сливочного масла (если творог очень сухой, то две), пара столовых ложек сахара, чуток соли и примерно полстакана муки.

Все размешивается одновременно, никто не следит за крепкой пеной белков или за тонкой мучной струйкой, которая должна предотвратить комки. Обычно у нас это выглядело смерчем: мама влетала утром на кухню, быстро-быстро доставала все из холодильника, вбивала, растирала, замешивала… Параллельно на плите уже закипала подсоленная вода, а мамулька еще успевала сбегать в ванную, ополоснуть руки, снять бигуди и вернуться к моменту закипания воды. Она раскатывала тесто колбаской, нарезала брусочками и уже через три минуты, когда меня, полусонную, бабуля подводила к столу, ставила передо мной полную пиалу ароматных ленивых вареников, политых сметаной. И не захочешь, но съешь! А на вокзале вам эти вареники тоже обязательно продадут со стаканчиком домашней сметаны и смешным кулечком, в котором будет чуточка сахара и ванилина «для смаку!».

Галушки картофельные

По большому счету, это тоже ленивые вареники, только картофельные. У каждой хозяйки свой вариант их приготовления, но я, с вашего позволения, напишу тот рецепт, которой мне самой нравится больше всего и который частенько практиковали мои бабушки перед очередным «налетом» шести внучек.

Безусловно, трудно сравнить что-то с классическими варениками с картошкой. Но если у тебя минимум времени, а семья большая, да еще и проголодавшаяся, невольно станешь искать упрощенный вариант. И этот вариант – галушки!

- *6 крупных картофелин*
- *сало, растительное или сливочное масло*
- *2 луковицы*
- *2 яйца*
- *2 ст. л. с горкой пшеничной муки*
- *соль по вкусу*

Отварите 5 крупных картофелин (пишу очень примерно, вы смотрите сами по ситуации и по количеству народа).

Пока картошка варится, быстро обжарьте на сале, на растительном или сливочном масле пару нарезанных луковиц. Жарьте до веселого золотистого цвета.

Как только картошка будет готова, разомните ее толкушкой, возьмите еще одну, но уже сырую очищенную картофелину и потрите ее на терке в горячее пюре. Это его немного остудит.

Теперь картошку присолите, вбейте в тесто сырые яйца, всыпьте муку и замесите эластичное тесто. Оно может получиться жидковатым, тогда добавьте чуть-чуть муки, или крутоватым, тогда влейте пару чайных ложек растительного масла. Вам самой это тесто должно понравиться внешне!

Теперь доведите до кипения подсоленную воду и аккуратно чайной ложкой выкладывайте в кипяток галушки. Они варятся буквально 2–3 минуты.

А доставать их шумовкой вы будете в обжаренный лук, слегка потряхивая сковородку, чтобы галушки лучше пропитались восхитительными ароматами и сочностью теплого маслица. Разве это не восторг?

Жупаны или лемишки

Я точно знаю, почему в любом студенческом общежитии бывшего СССР ни один украинский студент никогда не умер от голода. Потому что в его детстве обязательно были простецкие деревенские лемишки, или жупаны, как с пеной у рта доказывал мне сокурсник родом из Одессы. Но ведь суть не в названии, а в простоте и доступности блюда, которое готовили наши деревенские бабушки, которое осваивали и мы сами, чуть повзрослев, благо продукты для него в любом украинском доме всегда водились, да и в любом советском тоже. Давайте рискнем и мы сегодня попробовать приготовить на обед знаменитые лемишки.

- *2 стакана пшеничной или гречневой муки*
- *кусок сала размером с 2 спичечных коробка*
- *неполный стакан кипятка*
- *2 яйца (по желанию)*

Нам с вами потребуется 2 стакана муки. Если есть пшеничная – хорошо, если гречневая – просто отлично, но подойдет и рисовая, и овсяная – любая.

На сухую раскаленную сковородку высыпаем муку и начинаем ее обжаривать, интенсивно помешивая. Нам нужно добиться красивого золотого цвета. Тут важно не передержать, ибо, даже выключив огонь и оставив муку на горячей сковороде, вы рискуете ее сжечь. Поэтому сразу пересыпайте муку в кастрюлю.

Теперь берите кусок сала размером с два спичечных коробка, мелко режьте его кубиками или соломкой, как любят в Одессе, и обжаривайте на сковородке до нужной кондиции. Здесь я советовать не берусь. Кто-то любит слегка обжаренное сало, кто-то высушивает шкварки до прозрачности, но для первого раза я вам посоветую соблюдать золотую середину.

Осталось совсем чуть-чуть. Кипятим воду в чайнике, наливаем неполный стакан кипятка и завариваем кипятком муку, интенсивно помешивая ее ложкой. Можно вбить пару яиц, но, как правило, обходятся и без этого.

После того как мука заварилась, быстро вливаем в нее содержимое сковородки – подтопленное сало со шкварками – и еще раз перемешиваем.

Осталось выложить тесто на глубокий противень и минут 20 пропечь в духовке при 180–200 градусах.

После того как достанете лемишки из духовки, сразу режьте их на мелкие полоски и подавайте к столу.

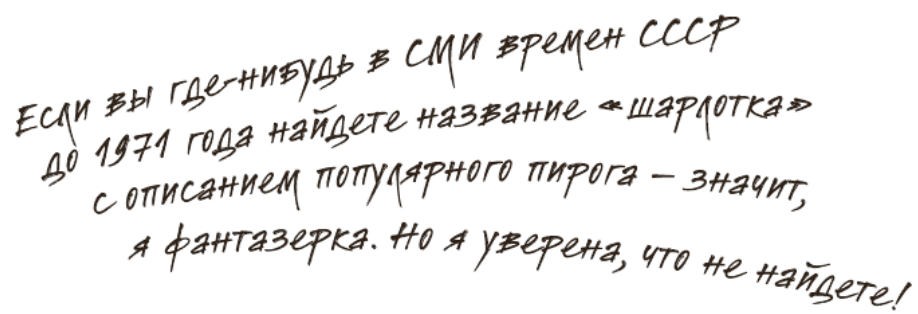
Запивать их вкусно компотом или квасом (летом), ну, или кефиром и кислым молоком зимой. В детстве мы, конечно, и холодным таскали угощение, набивая полные карманы, за что были нещадно руганы родителями, ибо стирать «прожупаненную» одежду приходилось все-таки им.

Шарлотка

Можете забрасывать меня камнями, но я уверена (это позиция!), что совмещение нашего любимого быстрого яблочного пирога и слова «шарлотка» придумала я, аккурат в 1971 году. Если будут неопровержимые доказательства – соглашусь. Но пока такая история: 3 яйца, стакан муки, стакан сахара, чуток соды и 3 яблока – рецепт, известный всем. У бабы Ани в тетради он значился «Ленивым», у бабы Лиды – «Бедным студентом». Я его обожала. Но беда бабушек была в том, что читать и, главное, писать (печатать на машинке) я научилась в два года. И за это время моего дошколярства не только насочиняла кучу собственных сказок, которые поотправляла в радиопрограмму «Сказки бабушки Арины», но и что-то посылала в любимую «Пионерскую правду». Самое смешное, что мне не важен был результат. Это только потом, от бабушек же, я узнавала, что мои сказки или заметки где-то озвучивали, а где-то печатали.

И вот в 1971 году, аккурат перед школой, я увлеклась Дюма и Мопассаном с Бальзаком. Читала я быстро, мало что понимала, мне нравился процесс. Меня в чтении больше интересовали вещи, которые я понимала: не интриги, а наряды, любовь, угощения… Там же я и вычитала многократно повторенное слово «шарлотка». Ее они лопали безостановочно. Яблочная шарлотка и яблочный сидр (ситро, догадалась я).

Поэтому, не мудрствуя лукаво, я переписала любимый домашний ленивый рецепт и отправила его в «Пионерскую правду», присобачив к нему буржуйское слово «шарлотка». С той поры и понеслось…


Если вы где-нибудь в СМИ времен СССР
до 1971 года найдете название «шарлотка»
с описанием популярного пирога – значит,
я фантазерка. Но я уверена, что не найдете!

А кормить я сегодня буду вас не баснями про пионерское детство, а быстро-пирогом, который тоже очень люблю и который прост так же, как шарлотка. Его мне пропихивали, чтобы подружить меня с медом.

• 6 яблок

• мед, изюм, шоколад, финики, инжир, чернослив, орехи (на выбор)

• 200 г творога

• 200 г сливочного масла

• около 2 /12 стаканов муки

• щепотка соли

• щепотка сахара

• ваниль

• корица

• разрыхлитель теста

Шесть яблок чистите от кожуры, перерезаете пополам, удаляете середину. Находите дома мед, или изюм, или шоколад, или финики, или инжир, или чернослив, или орехи, или любые другие вкусности. Перемалываете вкусности на мясорубке – это будет начинка. Теперь берете творог, пачку масла, муку, чуток соли, чуток сахара, ваниль и корицу. А, ну еще соду или разрыхлитель.

Подтаявшее масло смешиваете лопаткой с творогом, добавляете ваниль, соду и муку, замешиваете крутоватое тесто.

Половину теста выкладываете на противень тонким блином, так, чтоб свисали края. На блин кладете ваши половинки яблок, фаршированные вкусностями (попой вверх, начинкой вниз), припудриваете корицей и сахаром и укутываете вторым пластом теста. Края защипываете и отправляете в духовку примерно на час, при любимых 180 градусах. А уж название придумывайте сами.

Кстати, я реально знакома с человеком, который утверждает, что название популярной игры «Царь горы» придумал именно он. Не игру, а пошедшее в народ название. И я ему верю. Ибо пока не нашла подтверждения тому, что словосочетание «Царь горы» встречалось в печатных изданиях СССР до того же пресловутого 1971 года.

1971

Запорожские бублики

Сегодня будет трудный день… и очень долгий… Поэтому, по-быстрому, про бублички… Самые вкусные и ароматные на свете, из детства, из настоящей советской «булошной».

- *1 стакан воды*
- *3 ч. л. с горкой сухих дрожжей*
- *3 ст. л. с горкой сахара*
- *1 ч. л. соли*
- *3 стакана муки*
- *1/3 стакана растительного масла*
- *кунжут или мак*

В стакане теплой, почти горячей воды разводим сухие дрожжи. Размешиваем пальцем или соломинкой, дрожжи липнут к ложке – не отмоешь!

Через 20 минут всыпаем сахар и соль. Размешиваем. Всыпаем муку (когда отмеряете, муку в стакане ровняйте ножом). Вымешиваем.

Вливаем растительное масло, хорошо вымешиваем, кладем тесто на стол, накрываем миской и уходим заниматься другими делами минут на 40.

Возвращаемся, делим тесто на 10–12 булочек, ставим на плиту воду кипятиться и включаем духовку на 220 градусов. Противень промасливаем и застилаем пергаментом. Подготовим в тарелке кунжут или мак, кто что любит.

Делаем в булке дырку, просовываем туда палец и, раздвигая, формируем бублик. Его кладем на шумовку и окунаем в крутой кипяток на 10 секунд. Вылавливаем, опускаем в тарелку с маком, подхватываем и укладываем на противень чистой стороной, маком кверху. Так поступаем со всеми бубликами.

Теперь в духовку на 15–20 минут, и можно будить домашних!

Хотя, гарантирую, прибегут не только они, но и все соседи. Запах из детства никого не оставит равнодушным! Даже тех, кто родился сильно позже распада СССР.

И помолитесь за мою бабулю покойную. Она этими бубликами меня все три первых класса в школу из постели выманивала!

Украинские шоколадные конфетки

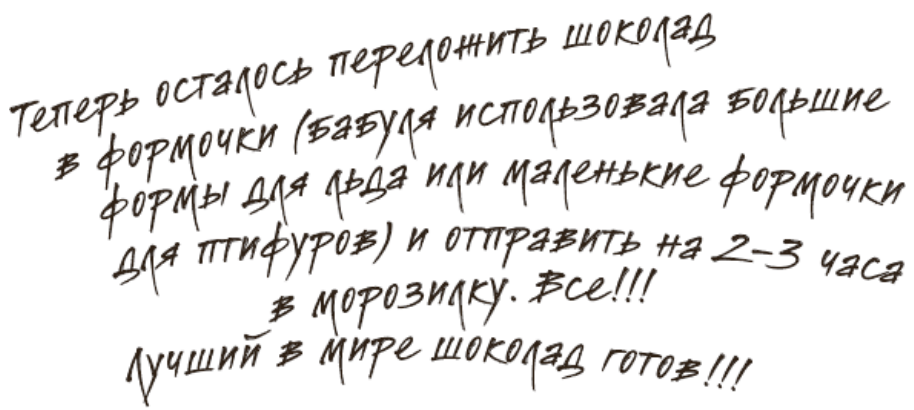
Дорогие братцы и сестрицы, что, не знаю, сделалось со мной… Все один и тот же сон мне снится, широкоформатный и цветной…

А всему виной золотая осень. С ее хмельным, разгульным, сытным великолепием, чередой исключительно осенних домашних праздников (1 сентября, День учителя, 7 ноября), на кои мне, дабы подсластить пилюлю ушедшего каникулярного и бесшабашного лета, бабули варили отменный домашний шоколад. Я вам расскажу его секрет обязательно. И вы напрочь забудете про магазинные плитки.

- *2 ст. л. воды*
- *2 ст. л. с горкой сахара*
- *150–160 г деревенского сливочного масла*
- *100 г какао-порошка «Золотой ярлык»*
- *грецкие орехи, фундук, миндаль, изюм, чернослив, инжир, курага (по желанию)*

Итак, готовим основу. Она всегда одинакова. Берем воду и сахар, соединяем в кастрюльке, ставим на медленный огонь.

Как только сироп закипит, кладем в него домашнее, деревенское сливочное масло, без всяких там примесей, доводим до кипения и всыпаем какао-порошок «Золотой ярлык» (или аналогичный, но не новомодный, не растворимый). Перемешиваем до однородности массы и добавляем наполнители – орехи или сухофрукты. Можно и ничего не добавлять, но я любила шоколад «с приключениями».


Теперь осталось переложить шоколад
в формочки (бабуля использовала большие
формы для льда или маленькие формочки
для птифуров) и отправить на 2–3 часа
в морозилку. Все!!!
Лучший в мире шоколад готов!!!

Скажу вам честно, даже когда нам приносили по блату с

кондитерской фабрики масло какао-бобов, то шоколадки на его основе мне нравились меньше, чем на сливочном масле. Они были скользкие и «неживые».

Шулыки

Ну, и напоследок самый простой рецепт десерта нашего детства. Теоретически бабули его готовили исключительно к Маковею. Точнее, пра-пра-бабули. Ибо уже бабушки, чтобы отвертеться как-то от детворы, которая все время просила «сладенького», отделывались этими шулыками и зимой, и летом, и в будни, и на каникулы. Готовятся они предельно просто, а в научном смысле представляют из себя сочетание жареных лепешек (перепичек) и маковой сладкой начинки.

Для перепички
- *500 мл кефира*
- *1 стакан сметаны*
- *1 ст. л. сахара*
- *1 ч. л. соли*
- *1 ч. л. соды*
- *растительное масло*

Для начинки
- *1/2 стакана мака*
- *1 стакан сахара*

Конечно, главный фокус во вкусной перепичке. Это вовсе не «большой оладий», как прокомментировала однажды моя московская приятельница. Перепичка – это пол-литра кефира, стакан сметаны, столовая ложка сахара, чайная, без горки, ложка соли и такая же ложка чистой соды.

Мука в молочную смесь высыпается аккуратно и домешивается до состояния, когда тесто уже нужно брать не ложкой, а только руками, но быстро-быстро, ибо оно слишком мягкое. Брала у меня бабуля горсть такого теста, бухала его на припудренный мукой стол, присыпала для прочности мукой сверху прихлопывала, делая круглую лепешку размером со сковородку, и споро отправляла ее жариться в растительном масле. Огонь должен быть средним или чуть ниже среднего. Перепичка должна хорошенько подрумяниться с одной стороны, а потом с другой. Только не обожгите руки! В идеале у вас должны получиться пышные толстенькие блины-лепешки.

Их можно есть и с «таком», то бишь самостоятельно. Но шулыки требуют еще одного компонента.

Распарьте кипятком полстакана мака, слейте воду добавьте стакан сахара и хорошенько разотрите сахар с маком. Если

получается уж очень густо, плесканите четверть стакана кипятка.

Теперь останется разрезать перепички на квадратики (бабули в деревнях их просто рвут руками), залить маковой начинкой и перемешать. Через полчаса вкуснейшие народные «пирожные» готовы.

Нам их выдавали в чистых салфеточках и в фольге, чтобы мы не изгваздались в сладкой патоке. Но мы все равно пачкались,

облизывали пальцы и только и сравнивали, у какой бабушки шулыки вкуснее.

Белорусская кухня

Белорусская кухня имеет очень интересную историю. С одной стороны, у нее много общего с кухнями русских, украинцев, поляков, литовцев и латышей. С другой стороны, белорусы принципиально и трепетно хранят все национальные традиции, отстаивая по праву свое первенство в картофельной теме, а также в умении управляться со свининой, грибами и ягодами. Действительно, картофель проник в Беларусь на 75–90 лет раньше, чем в Россию, а это почти век! Вот и закрепился он там, занял царственное положение, и трон покидать не собирается. Белорусы и сегодня называют картофель «вторым хлебом». Но даже в употреблении картошки мы сильно отличаемся от белорусов. Мы с ней что делаем? (Вспомните монолог Тоси из «Девчат».) Мы картошку варим, жарим и печем. Ну, еще пюре готовим. Это в 90 % случаев. Белорусы же, именно в 90 % случаев, используют тертый, а не целый картофель, и обязательно комбинируют сразу несколько способов тепловой обработки оного. О самом популярном блюде – драниках – мы поговорим позже, но стоит упомянуть и картофельные пирожки с различными начинками, картофляники, картофельную бабку, картофельные колбасы – это когда тертым картофелем набивают толстые свиные кишки и жарят. Из овощей наиболее характерны для белорусской кухни капуста, морковь, горох, фасоль да редька. Традиционными для этой национальной кухни являются сачни – толстые мучные блины с различной начинкой, с которыми спорят украинские перепички, да скавародники из кислого теста – что-то вроде наших оладий, которыми раньше заменяли хлеб. Кстати, я обратила внимание на то, что, пожалуй, только русская да украинская кухни позволяют себе легкие, водянистые первые блюда. Все остальные республики нашей страны, с запада на восток и с севера на юг, любят и используют загущенные супы. В Белоруссии это поливка – крупяно-овощной суп, крупеня, жур – суп на основе молочно-овсяного отвара, который подвергается закисанию, жира и т. д. Мы все привыкли к тому, что сало – это любимый украинский продукт. А вот белорусы бы поспорили. Поджаренное сало – желанная приправа к различным мучным и картофельным блюдам. Свинина в качестве мяса идет в основном на приготовление домашних колбас и вяндлины – слабокопченой ветчины или корейки. Ну, и нет равных белорусским хозяйкам в приготовлении грибов. Они, правда, не мудрствуют лукаво, готовят обычные жаренки да супы, но делают это часто и с удовольствием.

Яйца с грибами

Все хозяйки, рожденные в эпоху СССР, даже если они тогда были маленькими девочками, помнят, что мамы на праздничный стол обязательно подавали фаршированные яйца. Их фаршировали икрой, паштетом из шпрот, сыром с чесноком, словом, самыми разнообразными начинками. И никому в голову не приходило их считать каким-то национальным блюдом. От Калининграда и до Владивостока у этого «торжественного» домашнего творчества была только одна родина и одно происхождение – советское.

Каково же было мое удивление, когда моя золовка, белоруска, абсолютно на полном серьезе принялась меня убеждать в том, что фаршированные яйца – это национальное и очень знаменитое блюдо Белоруссии. Но, по зрелому размышлению, я пришла к выводу, что Ирина была, возможно, права. В деревнях у всех водились куры, которые неслись исправно и изобильно. Многие держали коз и коров. А еще в белорусских лесах росли совершенно фантастические белые грибы! Так почему же не сделать наше праздничное блюдо рядовым и вполне себе национальным? Тем более что секрет этих грибных яиц в том, что они фаршируются не напоказ, не театрально, а просто споро готовятся к ужину или к воскресному обеду.

- *белые грибы*
- *сливочное масло для жарки*
- *лук*
- *сливки*
- *яйца*
- *сода для варки яиц*
- *соль и перец по вкусу*

Для начала нужно отварить и потом хорошенько обжарить, предварительно нарезав, белые грибы на сливочном масле. Грибочки слегка присаливаем, приперчиваем и, когда они начнут уже румяниться, добавляем к ним мелко нарезанный репчатый лук. Я не указываю объемы, но смотрите сами, грибов и лука должно быть примерно 50:50.

Когда наша зажарка станет чуть суховатой, мы капнем в нее чуточку сливок, накроем крышкой и снимем с плиты. Сливки прекрасно впитаются в основу и без длительного тушения. В этот момент мы отварим яйца до крутости. В воду добавьте соли и

соды, тогда чистить их будет совсем несложно.

Готовые яйца кладем в холодную воду, остужаем и чистим. С тупого конца яйца отрезаем тоненько попку, только чтобы чайная ложка проходила, выковыриваем желтки, разминаем их вилкой и добавляем к грибам. Вот тут нужно быть внимательным: если вам покажется, что фарш слишком густой, добавьте в него еще немного растопленного сливочного масла. Так и сытнее, и нежнее.

Осталось нафаршировать грибы, выстроить их на большом блюде, найти кувшинчик настоящего деревенского молока да свежего ржаного хлебушка, и вы почувствуете себя настоящим белорусом – веселым, незлобивым, сытым, готовым и к песне, и к подвигу… В общем, вам будет хорошо. Обещаю!

Свекольник

Вчера мне привезли молоденькую свеклу. Просто в подарок. Но ведро! Даже с учетом того, что Фимка с удовольствием схрумала три штуки сразу а еще несколько растаскала по комнатам, свеклы было много. Мама заикнулась о молодом летнем борще, но потом мы посмотрели на термометр за окном и поняли, что хочется исключительно холодного и быстрого.

Конечно свекольника! Но беда состояла в том, что великий гроссмейстер собирался готовить свекольник всего второй раз в жизни! Я просто обожаю это блюдо, но оно у меня все как-то не сраслось. Ну, не то, что я ела в детстве дома! И тогда я опять принялась изучать бабушкины тетради. Запись была почти стенограммой, само приготовление не описано, но я рискнула.

- *500 г мелкой свеклы*
- *100–200 г свекольных стеблей*
- *3 л воды*
- *1 ст. л. уксуса*
- *3 яйца*
- *300 г огурцов*
- *600 г редиса*
- *пучок зеленого лука*
- *пучок петрушки*
- *пучок укропа*
- *250 г сметаны*
- *соль и сахар по вкусу*

Вот с чего я стартовала: «500 гр. мелкой свеклы, 100–200 гр. черешков, 3 литра воды, 1 столовая ложка уксуса, 3 яйца, 300 граммов огурцов, 600 граммов редиски, пучок зеленого лука, петрушки и укропа, 250 граммов сметаны, соль и сахар по вкусу. Варить 15–20 мин. Максимум!» Все!

Пришлось включать соображалку. Отрезала и порубила черешки, мытую свеклу залила холодной водой с уксусом и поставила на огонь ровно на 20 минут. Туда же положила мытые яйца, чтобы две конфорки не зажигать по жаре. Ну, а все остальное нарезала малюпусенькими кубиками. Я точно помнила, что свекольник бабушка готовила без терки. Получилось нечто, похожее на начало приготовления окрошки. Особенно когда измельчила сваренные яйца, зелень и лук. Только черешки свеклы взбадривали смесь бордовыми ниточками-всполохами…

Затем я достала из отвара свеклу, залила ее ледяной водой, а

сам свекольник (отвар) утащила в ледник, остывать. Через 5 минут спохватилась, нарезала кубиками свеколку и отнесла к охлажденному отвару. По пути решила проверить на соль и «кислость», докислила лимонным соком, досолила и принялась ждать, пока от холодного отвара начнет сводить зубы.

Затем все овощи и зелень опустила в свекольник, хотя бабушка их раскладывала по тарелкам, и щедро заправила банкой сметаны.

Ели все! Даже заглянувшие в гости соседи и приехавшая с молочкой Лариса-фермер. Так что не ошиблась ни в чем!

И хоть мой свекольник, наверное, сильно отличается от классического, но именно так готовили его на Украине мои соседи-белорусы, к такому я привыкла, и именно он вернул меня на несколько часов в безмятежное запорожское детство, когда, наплававшись в Днепре, несешься по жаре домой, а там бабуля разливает ледяной суп, не боясь добавлять в него кусочки ледяной крошки и, на удивление, не занудничая по поводу возможной ангины.

Пастуший пирог родом из Беларуси?

Хотите знать, что едят короли? Точнее, королевы? Так я вам расскажу. Братцы, это божественно вкусно, но долго. Предупреждаю сразу. Не то чтобы хлопотно, просто по времени, как наш холодец. Зато вы сможете угостить друзей любимым блюдом Елизаветы, которое, по свойственной англичанам привычке, именуется просто «пастуший пирог».

Это блюдо нам готовили единожды в семье знакомого уже вам лорда и подавали с такими фильдеперсовыми выкрутасами, что я уж решила, что потчевать нас будут какой-нибудь венерианской медузой. Ан нет!

Сама я готовила это блюдо раза три в жизни, но всегда под овации публики и всегда до чистейшего, до крошечки, противня.

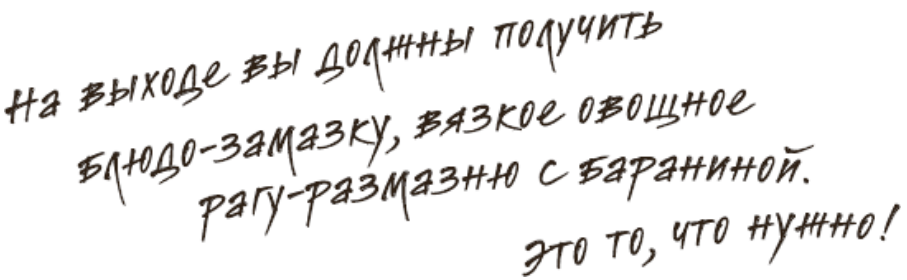
- *баранья нога*
- *сливочное масло для смазывания*
- *картофельное пюре*
- *шафран (по желанию)*
- *2–4 картофелины*
- *1 крупный кабачок*
- *кусок тыквы или 1 репа*
- *1 стебель сельдерея*
- *2 крупные луковицы*
- *2 ст. л. сливочного масла*
- *2 ст. л. муки*
- *растительное масло для смазывания*
- *панировочные сухари для посыпки*
- *тимьян*
- *розмарин*
- *тертый сыр и тертое сливочное масло для посыпки*
- *соль и перец по вкусу*

Первое, что вам нужно будет сделать, – это раздобыть вкусную баранью ногу. Посолить ее, поперчить, слегка натереть сливочным маслом, обернуть пергаментом и отправить в духовку на 3–4 часа. Пусть мясо печется при 170 градусах отведенный ему срок.

Пока баранина млела, я варила картофельное пюре, как на вареники. То есть без молока и масла, крутое, жестковатое, максимум, что можно добавить из извращений, – чуток шафрана в воду при варке для цвета.

Когда мясо вашего барашка будет отставать от костей,

достаньте противень, но ничего не мойте! Нарежьте мелко, кубиками, пару крупных картофелин или четыре средних, крупный кабачок, кусок тыквы или репку, стебель сельдерея, пару крупных луковиц. Достаньте на разделочную доску барашка, снимите мясо с костей, порубите и вместе с овощами и двумя ложками сливочного масла перемешайте на противне. Допускаю, что у вас там окажется много жидкости. Или она может появиться чуть позже. Во избежание «супа» сразу добавьте пару ложек муки и отправьте обратно в духовку минут на 15–20.



Это то, что нужно! Вот теперь можно вымыть противень, смазать его маслом, просыпать панировочными сухарями и тимьяном с веточками розмарина. Далее мы плюхаем в противень на сухари наше пюре и распределяем его по дну и бортикам. Оно суховатое, поэтому ложится легко. Как штукатурка на стенки. Шумовкой выкладываем овощи с мясом так, чтобы лишний жир и жидкость не попали в пирог. Сверху опять выкладываем пюре и защипываем края, как на нашем обычном пироге. Осталось посыпать пирог тертым сыром, любым, и тертым сливочным маслом. На 15 минут в духовку – и вы готовы принимать в гостях Ее Величество.

По опыту знаю, что наши русские хозяйки готовят этот пирог лучше, чем в Лондоне. Опять же по опыту знаю, что ни с какой Англией его не соотносят, а когда начинаешь рассказывать про королеву – делают большие глаза. Ибо «пастуший пирог» – самое что ни на есть советское белорусское блюдо!

Белорусские ножки

Этот замечательный рецепт я утащила с того самого банкета в Минске, о котором расскажу в следующем рецепте. Для меня блюдо оказалось неожиданно европейским, деликатесным, и я была очень удивлена, когда выяснила у повара, что это народное блюдо подают почти на всех праздниках и свадьбах. Оно было известно повару с его советской молодости, а уж насколько глубже его история, он уточнять не взялся. Блюдо называлось незатейливо – «ножки». Если вы любите курицу, если хотите удивить домашних чем-то новеньким и вкусным, то не поленитесь его приготовить. Не пожалеете!

- *куриные голени*
- *1 упаковка куриной печени*
- *2 луковицы*
- *сливочное масло для жарки*
- *1/4 ч. л. сахара*
- *щепотка мускатного ореха*
- *сливочное масло или сметана для смазывания*
- *соль и перец по вкусу*

Первым делом покупаем в супермаркете то, что именуют куриными голяшками – то есть не целая нога с бедром, а аккуратные симпатичные ножки. Правда, недавно я открыла для себя «баунти» в виде окорочка без кости и провела эксперимент с ним, но будем все-таки придерживаться традиционного рецепта. Еще нам будет нужен лоточек куриной печенки, пара луковиц, сливочное масло, соль, перец и мой любимый мускатный орех.

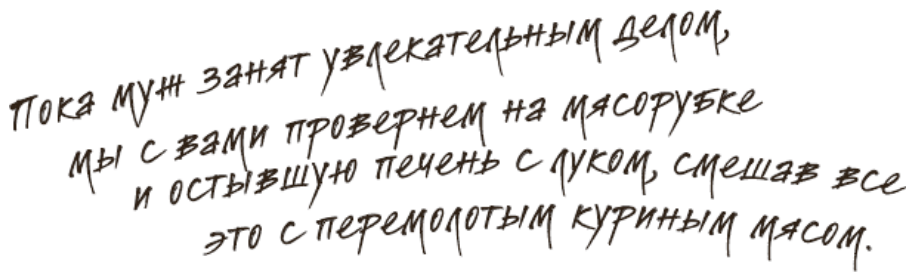
Денег вы потратите на все про все минимум, а накормить сможете до 10 человек!

Вернувшись домой, ошпариваем печенку кипятком, мелко режем лук и жарим его на сливочном масле. К нему же добавляем ошпаренную печенку и жарим еще минут пять-шесть. Теперь все это слегка присаливаем (я традиционно еще и четверть чайной ложки сахарку кладу) и отставляем в сторону остывать.

Беремся за ножки. Аккуратно поддев рукой кожицу, чулком спускаем ее с голяшки, не отрывая в самом конце от косточки. Получается обнаженная нога со свисающим чулком. Смешное зрелище. Мякоть с косточки срезаю, настолько тщательно, насколько позволяет острота ножа, и проворачиваю ее на мясорубке.

А вот дальше требуется помощь мужа. Есть два варианта:

попробовать зажать чулок из кожи в руке и тщательно опалить косточку над газовой горелкой… Или просто попросить супруга топориком отрубить большую часть кости, оставив отросток максимум 1 см длиной. Любой из способов хорош.


Пока муж занят увлекательным делом,
мы с вами провернем на мясорубке
и остывшую печень с луком, смешав все
это с перемолотым куриным мясом.

Ну а дальше просто. Досаливаем фарш, приперчиваем его, добавляем мускатный орех и фаршируем наши чулки. Край чулка зашиваем или скрепляем крепко зубочистками. Осталась малость. Смазать наши ножки сливочным маслом или сметаной и запечь их в духовке при любимой температуре 180 градусов минут двадцать, максимум тридцать – от размера ножек зависит.

Маленькие изначально ножки вырастают в печи на глазах до приличных размеров, а поданные с гарниром из отварного картофеля или риса способны накормить проголодавшуюся рать. И не просто накормить, а дать ей возможность погурманствовать! Очень вкусно, поверьте!

Драники

Ну, какая же белорусская кухня без драников? Мы помним их рецепт со времен СССР, мы их любим, готовим, даже возводим в культ. Но каково же было мое удивление, когда однажды в Минске, в ресторане у приятеля на его юбилее нам подали драники, и разгорелся нешуточный спор:

– Нет! Ну, разве это драники? Это вата!

– А я драники готовлю иначе!

– Позовите повара, пусть сам ест свою промокашку, а нам пожарит настоящих драников!

Нас было человек тридцать, так что гвалт стоял приличный, и дернуло же меня в этот момент задать глупейший вопрос: «А как готовить ПРАВИЛЬНЫЕ драники?» Про повара тут же забыли, зато выстроились в очередь давать мне интервью в виде «исключительно правильного и самого вкусного рецепта»… Братцы, они все у меня записаны. Правда, все… Но можно я с вами поделюсь тем рецептом, который очень любит мой сын и какой я готовлю вот уже лет тридцать, не называя его ни правильным, ни исключительным?

Девяносто процентов хозяек скажут, что традиционные драники должны протираться на самой мелкой, просто мельчайшей терке. Но, по детству, врезалась у меня в память картина, как баба Галя из глухой деревушки под Могилевом трет картошку на драники специальной плашкой, в которую набиты гвозди. И картофельные кружева-ниточки аккуратно опускаются в миску… Поэтому и я блендеры и мелкие терки не признаю, пользуюсь обычной средней теркой. А вот картошку выбираю тщательно. Очень вкусные драники из желтой картошки средней крахмалистости и развариваемости.

- *5 картофелин*
- *2 яйца*
- *1 ст. л. крахмала*
- *топленое масло для жарки*
- *сметана для подачи*
- *соль по вкусу*

Итак, чистим штук пять клубней, моем, быстро трем на терке – у меня она механическая, не ручная, поэтому процесс занимает пару минут. Картофельную стружку я быстро отжимаю, перекладываю в чистую плошку. Ждать, когда из отжатого сока образуется крахмал, у меня не хватает времени, поэтому я вбиваю

пару яиц, добавляю столовую ложку обычного крахмала, соль, перемешиваю и… все!

Осталось достать топленое маслице, быстро разогреть сковородку, выложить столовой ложкой драники на сковороду и по паре-тройке минут обжарить с двух сторон. Топленое масло делает картошку необыкновенно ароматной и благородной. Если готовлю только для сына, то огонь делаю посильнее и держу драники чуть дольше. Он обожает вкус чуть пересушенной картошки.

Добавлю, что в моем рецепте ничего не синеет, не чернеет, не приобретает кисловатый привкус сырого картофеля и прокисших оладий.

Драники румяны, задорны,
просятся в рот. А со сметаной —
так сами туда и прыгают!

Молдавская кухня

Когда-то очень давно, еще в университете, мне очень хотелось написать на кафедре истории СССР доклад о молдавской кухне. Объясню почему. Моей соседкой по этажу была потрясающе умная и интересная девушка с инженерного факультета Нина Радулова, гагаузка. Она любые исторические перипетии запоминала очень просто – по перипетиям кулинарным. Все эры и эпохи у нее были примитивно, но скрупулезно и тщательно разложены по полочкам. Жизнь в родной деревне приучила ее к такой аккуратности. Греческое влияние на Молдову? Так вот же они плачинты! И вертуты! И жареный сыр с оливками! И не только они. Молдаване мгновенно перенимали лучшее, что приносили им купцы или путешественники из дальних стран, пользуясь своим замечательным положением на перекрестке пути из варяг в греки. Средиземноморское, римское, французское, испанское тоже есть в их кухне – слоеное тесто, выпечка, десерты, обильное использование растительных масел и винных соусов, как и самого вина. Эпоха турецких набегов охарактеризовалась удивительным синтезом ставших уже привычными греческих блюд с бараньим мясом, появлением мусаки, чорбы и гивеча. Ну, а в ту пору, когда Молдавия вошла в состав СССР, и в благословенный край приехали специалисты из всех пятнадцати республик, молдавская кухня до конца оформилась, «окуклилась», и молдаване стали с гордостью говорить о своих «исключительных» традиционных народных блюдах. Ниночка Радулова и влюбила меня в эту неповторимую кухню, которую я помнила лишь легким отголоском детства, когда еще одна молдаванка – тетя Ира Рахубовская, бессменный бабушкин персональный водитель, угощала нас на праздники самыми неожиданными, незнакомыми, но очень вкусными кушаньями. Ну, а закрепила любовь Клара Ивановна, фамилию которой я, к сожалению, забыла. Эта чудесная молдавская женщина, певунья и хохотушка, человек, которого не сломили очень трагические обстоятельства личной жизни, помогала три года моей маме ухаживать за парализованным отцом. И если бы не ее жизнелюбие, оптимизм, если бы не ее очень детская вера в то, что все будет хорошо, главное, чтобы сыр да мамалыга в доме были, нам бы пришлось совсем несладко. Поэтому данный раздел я посвящаю этим трем замечательным дочерям земли молдавской.

Чорба – основа основ

Признаюсь, с чорбой меня познакомила именно тетя Клара. В университете мы почти обходились без первых блюд, поэтому все мои познания о молдавской кухне сводились ко вторым блюдам и десертам. А тут, как не приду к маме – у нее на кухне ароматный молдавский супчик. Всегда разный, но всегда неуловимо одинаковый, с кислинкой – ни с чем не перепутаешь. Поначалу я думала, что тетя Клара активно использует лимонный сок, потому как уксусом суп совсем не отдавал. Каково же было мое удивление, когда я впервые увидела сам процесс приготовления чорбы, в данном случае с потрошками, но мог быть и любой другой. «Ты только Люсе не говори! – строго приказала мне Клара и покосилась на дверь: – А то я ее знаю. Ни за что есть не станет!». «А он не закиснет?» – охнула я. «Да с чего ему? К тому же чорбу на один раз готовят. У нас по деревням холодильники для супов не пользуют…»

- *куриные потрошки*
- *1 луковица*
- *горсть нарезанного стебля сельдерея*
- *1 стакан фасоли*
- *морковь*
- *картофель*
- *1 пучок укропа, петрушки и любистока*
- *квас*
- *соль и перец по вкусу*

Теперь нужно вам объяснить, что меня так удивило. Вначале я присутствовала при обычной варке супа из куриных потрошков. Они были придирчиво осмотрены, вымыты, накрошены соломкой, залиты небольшим количеством воды и отправлены на огонь утробно побулькивать в кастрюльке. Вместе с ними в кастрюлю, после того как была снята пена, Клара отправила головку мелко нарезанного лука, добрую горсть нашинкованного стеблевого сельдерея, чашку замоченной с ночи фасоли.

Примерно через час суп-чорба разукрасился соломинками оранжевой морковки и кусочками белоснежного картофеля.

Увидев, как Клара шинкует огромную охапку зелени – петрушки, укропа, любистка, – я решила, что процесс подходит к концу, и была несказанно удивлена, когда увидела, что Клара достает из-под стула большую банку домашнего кваса, процеживает его через ситечко, вливает в кастрюльку и ставит на

огонь – кипятиться.

«Это зачем?» – не выдержала я. «А это и есть главный секрет чорбы. Видишь, суп у нас получился густой-густой, как гуляш. Оно и так вкусно, но не по-нашему. Запомни: на стакан бульона тебе нужно будет полстакана кислого кваса. Кипяченого! И только потом зелень!» – «А если я не умею домашний квас готовить?» – «Возьмешь магазинский. И чутка разбавишь сухим вином. У нас в селе это даже дети малые умеют!»

Друзья, вы можете мне не верить, но эта чорба, кисленькая, пряная, ароматная, душистая и сытная до невозможности до сих пор стоит у меня перед глазами в веселой маминой кастрюле, красной в белый горошек… Попробуйте как-нибудь это блюдо и вы. И запомните, что мясная и овощная основа могут быть разными. Экспериментируйте! Но вот сочетание бульона-кваса, сытного и кислого, в чорбе должно соблюдаться обязательно: стакан на треть стакана. Ну, или если вы берете магазинский, то стакан на половину стакана! Удачи!

Молдавские голубцы и фаршированные перцы

Я не случайно объединила в одном рецепте два этих абсолютно разных блюда. Просто мне захотелось как-то максимально привлечь ваше внимание именно к молдавскому варианту этих всем известных блюд, ибо они принципиально иные.

Тетя Клара, заметив однажды в моих голубцах рис, очень удивилась и предложила приготовить свои «дробы». Узнав рецепт, удивилась уже я. Но обе пришли к консенсусу, что и русский, и молдавский вариант голубцов необыкновенно вкусен, полезен и питателен.

Молдавские голубцы

- *бараньи субпродукты*
- *несколько луковиц*
- *растительное или сливочное масло*
- *2 яйца*
- *мелко нарубленная зелень*
- *листья белокочанной капусты*
- *тертая брынза*
- *сметана и сливочное масло для подачи*
- *соль и перец по вкусу*

Для приготовления их вам придется отправиться на рынок, да еще и побродить там какое-то время, отыскивая бараньи потроха. Честно скажу, не имея времени на такие ответственные поиски, я приспособилась вертеть дробы из куриных потрохов или из телячьих субпродуктов.

Но, допустим, бараньи потрошки вы нашли, теперь дело за малым. Вам нужно их тщательно вымыть и пару часов вымачивать в воде, периодически меняя ее.

После этого нужно мелко-мелко иссечь мясо ножом – до тушения, а не после, как я пыталась делать по неопытности, мелко нарезать несколько луковиц – объем лука должен чуть-чуть превышать объем мяса, слегка обжарить на растительном или сливочном масле, посолить, поперчить, залить стаканом кипятка и оставить тушиться под закрытой крышкой до полной мягкости, на это уйдет примерно час. Постарайтесь подгадать так, чтобы в вашем будущем фарше совсем не было воды, она должна вся

выкипеть.

Теперь еще раз посеките потроха с луком ножом, чтобы они стали напоминать однородный фарш, добавьте в него еще чуточку черного перца, пару сырых яиц и щедрую горсть зелени, тоже мелко нарубленной. Если вы не любите запах баранины, сделайте основной акцент на кинзе, эти ароматы одновременно и нейтрализуют друг друга, и синтезируют новый пряный букет запахов, который вам обязательно понравится. Если же вы категорически не признаете кинзу, как моя мама, например, обходитесь любимыми травками. Но травы должно быть много!

Пока тушилось мясо, вы, вероятно, уже приготовили капустные листья. Кстати, Клара просто вырезала у капусты кочерыжку и отваривала кочан в подсоленной воде до мягкости, а уже потом разбирала. Но могла она обойтись и без капусты, заменив ее китайским салатом или виноградными листьями, или даже обычным пельменным тестом, раскатанным тонко и разрезанным на квадраты.

Осталось свернуть голубцы в рулетики – не в конверты, как это принято у нас, обжарить их на сливочном масле с двух сторон до румяной корочки и уложить на противень. Молдавские голубцы не тушат! Их запекают, посыпав большим количеством тертой брынзы. Поэтому я искренне рекомендую все ингредиенты чуть-чуть не досаливать, чтобы брынза не сделала блюдо слишком соленым.

Выдерживать дробы в горячей духовке нужно минут 20 при 180 градусах, а есть с густой сметаной и сливочным маслом. Да-да! И с тем, и с другим одновременно!

Молдавский фаршированный перец

Не менее экзотично выглядит и молдавский фаршированный перец, который тоже почему-то называют дробами, или я уже что-то запамятовала.

- *10 сладких перцев*
- *1/2 кочана белокочанной капусты*
- *3–4 средние моркови*
- *5–6 луковиц*
- *большой пучок зелени*
- *сахар*
- *сливочное масло*
- *брынза*
- *соль и перец*

Перец мы с вами помоем, очистим от семян, срезав шапочку, и проварим в подсоленной воде минут пять.

Капусту, лук и морковь нашинкуем максимально мелко, соломкой, лук – полукольцами, обжарим на большом огне в растительном масле, а потом еще и потушим с небольшим количеством воды до почти полной готовности.

Теперь осталось смешать овощи с зеленью, досолить, поперчить, добавить чуть-чуть сахарку и нафаршировать перцы. На дно казанка нужно влить стакан воды, положить приличный кусок сливочного масла (не жадничайте, будет вкусно!), выложить перцы, посыпать их тертой брынзой и потушить на среднем огне минут двадцать.

А теперь, внимание! Главный секрет тети Клары! И перец, и голубцы она всегда готовила одновременно, в одной посуде! Сначала в широкий казан выкладывались перцы (по той технологии, о которой я сказала выше), засыпались брынзой. На брынзу выкладывались капустные дробы (голубцы), опять засыпались брынзой и ставились в духовку.

Мне эти два блюда нравятся именно в таком сочетании. Они настолько дополняют друг друга ароматами, соками, палитрой самых разнообразных вкусовых оттенков, что, приготовив их раз «ансамблем», вы уже не захотите их разлучать…

Мусака

Да простят меня греки, да и все другие народы мира, в традициях кулинарного искусства которых есть блюдо, схожее с мусакой, но я буду утверждать, что у молдавской мусаки есть принципиальные отличия. Тетя Клара убедила меня в этом довольно просто. Она вообще всегда рассуждала очень мудро, основательно, по-крестьянски. «Смотри, – говорила она, – мука, вода, дрожжи, соль и сахар. Все, что нужно для хлеба. Но видов этого хлеба же сотни. Чуть убери один компонент, или не доложи, или переложи – огромная разница получится». Так же и с мусакой. По большому, по гамбургскому счету, это просто мясо, тушенное с овощами. Но у молдавской мусаки есть еще один компонент: время! А именно – один «золотой» час! Поторопитесь – не получится, передержите – тоже не выйдет. Поэтому произведем предварительные работы, а потом возьмемся за секундомер.

- *1 головка чеснока*
- *петрушка и укроп*
- *несколько лавровых листьев*
- *1 стакан сметаны*
- *1/2 стакана рафинированного растительного масла*
- *1 баклажана*
- *2 кабачка*
- *2 крупных помидора*
- *1/2 кочана белокочанной капусты*
- *2 крупные луковицы*
- *около 500 г телятины или баранины*
- *молотый черный и острый красный перец*
- *соль*

Для начала мелко порубим головку чеснока. Смешаем ее с порубленной петрушкой и укропом (зелени не жалеем), крупной солью, молотым черным и красным острым перцем, несколькими поломанными в крошево лавровыми листьями. Это наша база.

Теперь смешаем стакан сметаны и полстакана растительного масла (лучше брать масло без запаха). Это наш финальный аккорд.

Осталось заняться «мусачными» слоями. В классической молдавской мусаке нет картофеля. То есть для сытности его положить могут, но не любят. А любят баклажаны, кабачки, помидоры, капусту и лук. Все овощи режутся на кружочки

толщиной 5 мм, капуста крошится крупнее, чем на борщ, лепестками. Для удобства все раскладываем отдельными кучками.

Осталось отбить и нарезать мясо, телятину или баранину. Режем мясо на 4–5 частей, удобных для отбивания, и хорошенько отбиваем. А теперь, уже отбитое, режем как на азу.

Закладываем все слоями, промазывая соусом, закрываем крышкой, ставим на средний огонь (даже средне-маленький) и засекаем ровно 1 час!

И еще 1 час нам нужен для того, чтобы мусака постояла под крышкой, при выключенном огне.

Вот теперь это настоящий шедевр!

Макароны по-молдавски

Разговором с подругой навеяло… разговор, естественно, слюноотделительный. В общем, вспомнили мы УДН и макароны. Точнее, макароны вспомнили оба, а УДН только я. Ибо с тех самых пор для меня это блюдо в молдавском стиле – самое вкусное, вот, честно, фигушки оторвешься, самое заводное, зажигательное и эротичное (сказала бы я, если бы в свои 17 лет в Патрисии Лумумбии знала слово «эротичный»).

И с тех же самых пор, да простят меня все наши русские красотули, я считаю самыми красивыми женщин, точнее, юных дев из Молдавии. Эти огромные оленьи глаза, как в мультике про олененка Бэмби, эти фантастически тонкие талии при очень узких плечах и относительно аппетитной филейной части… Я не мужчина, поэтому никогда не разглядывала всякие там бюсты. Просто отчаянно завидовала изящным лодыжкам и гривам шелковистых и густых, как у лошади, волос коричнево-черного цвета, струящимся ниже поп.

И вот представьте…

Ты, вся такая русская отличница, завариваешь ароматнейший чай из травок в самоваре, подсушиваешь сухарики из бородинского хлеба, красишь рыжие реснички – ну, а как же? Мальчики же придут!

А она, твоя соседка по комнате с таинственным именем Аннунциата, ланью проскальзывает на кухню, где начинает колдовать над ужином…

- *2 луковицы*
- *растительное масло*
- *1 банка томатов в собственном соку*
- *щепотка соли*
- *1 ст. л. сахара*
- *несколько зубчиков чеснока (по желанию)*
- *1 ч. л. молотого черного перца (по желанию)*
- *макароны*
- *вода или молоко*
- *200 г твердого сыра*

Она тонко-тонко, полукольцами, режет пару головок лука и бросает снежную россыпь злющего овоща на раскаленную сковороду, нежно разминая пластинки пальчиками… Масла было совсем чуточку ибо стипуха не позволяла.

Потом она же, лань, споро вскрывает банку с томатами в

собственном соку – самые дешевые консервы того времени, разминает их вилкой и отправляет через две минутки к подобревшему луку. Он еще сырой почти, но уже не злой! Щепоть соли, ложка сахара, закипело, и сковородка выключается.

Точнее, на ее место ставится кастрюля с кипятком, в котором начнут вариться макароны. Еще семь минут ожидания, и вода с макаронами сливается в дуршлаг, а сами макароны отправляются в томатную заправку, побухтеть на огне еще пару минут.

Но и это не все! Макароны с подливкой по-молдавски, в принципе, готовы. Если Аннунциата будет в настроении или если будут деньги, она добавит к соусу несколько зубчиков чеснока, покрошенного абы как, и чайную ложку молотого перца.

А вот кастрюлю она мыть не будет… Она плеснет в нее чуток воды или молока, если сразу после стипендии, и натрет в кипящую жидкость 200 граммов кондового российского сыра.

А потом она появится в нашей комнате. Где ты сидишь в чистой и накрахмаленной блузке, сторожишь свой полезный чай и бородинские сухарики и развлекаешь мальчиков чтением стихов Гумилева. На Аннунциате только шорты и майка. В руках у нее чугунная некрасивая сковорода и алюминиевая кастрюлька с расплавленным сыром…

Но вот она выкладывает все это томатно-луково-макаронное блаженство на блюдо. Потом в общаговскую глубокую тарелку кладет твои сухарики и заливает их подтаявшим сыром. Потом она улыбается и накладывает себе такую огроменную порцию и того, и другого – макарон с луком и помидоринами и гренок с сыром, – что ты решаешь, что у девушки случится заворот кишок! А вот и нет! Через три минуты жеманничанья и паясничанья ты делаешь ровно то же самое… Мальчишки не отстают, и уже через двадцать минут кто-нибудь обязательно просит: «Инка! А давай теперь Гумилева! А то подохнем от счастья…» И ты, отползая под теплый плед, протирая распухшие, как от поцелуев, губы, начинаешь читать стихи, нагло выдавая свои вирши за великого поэта…

Вот такие вам мои макароны!

Что в вымени тебе моем…

Рассказ моей мамы: «Дочь, вымя очень любила твоя партийная бабуля. Ты не помнишь, но в твоем детстве его у нас готовили часто. Анна Георгиевна утверждала, что этот продукт пахнет молоком и очень полезен для здоровья девочек и женщин – белок, коллаген, эластин в избытке, жира мало.

Вымя нужно хорошо вымыть и сложить в большую кастрюлю, залив теплой водой из-под крана на ночь. Ночью придется несколько раз встать, чтобы сменить воду. Теоретически оно и сутки может мокнуть.

После этого вымя необходимо отварить на медленном огне часа 3–4. Запомни, дочь, если у тебя нет русской печки, то не затевайся с выменем сырым. Только с вареным. Из него тоже все получается идеально вкусно.

Баба Аня любила три блюда – котлетки из вымени, молдаванеску из вымени и сливочное вымя с макаронами, то есть то, что ты сейчас бы по-модному назвала спагетти карбонара. (Добавлю от себя, что мамина карбонара – это то монгольское блюдо, которым нас угощали в экспедиции и которое было, действительно, нежным и вкусным, только монголы не знают макарон.)

Котлетки из вымени

- *1 кг фарша из отварного вымени*
- *2–3 средние луковицы*
- *1 головка чеснока*
- *1/3 белой булки*
- *молоко для замачивания*
- *1 яйцо*
- *растительное масло*
- *панировочные сухари*
- *чесночная соль (по желанию)*
- *соль и перец по вкусу*

Котлеты готовим по нашему фирменному рецепту. Отварное вымя прокручиваем через мясорубку, добавляем мелко нарубленные лук и чеснок, белую булку, замоченную в молоке, яйцо, соль, перец.

Фарш хорошенько вымешиваем и быстро обжариваем котлеты на растительном масле, панируя их в сухарях, чтобы добиться максимально сочности. Бабуля в панировку добавляла еще

чесночную соль, которую делала бабушка Лида, тогда котлеты совсем ароматные получались.

Молдаванеска

Молдаванеску ты любила в детстве больше всего и называла ее «Плов тети Иры Рахубовской». Но для нее нужен особый сорт яблок – «Слава Победителю».

- *отварное вымя*
- *сливочное масло*
- *лавровый лист*
- *яблоки*
- *2 стакана риса*
- *соль и перец по вкусу*

Отварное вымя нужно нарезать как на азу, обжарить в сливочном масле с солью и перцем и протушить минут 30 с лаврушкой и небольшим количеством воды.

Теперь можно мясо выложить в казанок, добавить сверху слой яблок – почти столько же, сколько мяса, и пару стаканов риса. Больше никаких специй.

Заливаем рис водой на два пальца сверху. Тушим на медленном огне примерно час, едим с удовольствием. Аромат и вкус будут божественные.

«Монгольская карбонара»

Твоя «монгольская карбонара» готовится тоже просто.

- *отварное вымя*
- *деревенское молоко или сливки*
- *домашний сыр*
- *отварные макароны*
- *соль и перец*

Отварное вымя режем на мелкие кусочки, почти на фарш, заливаем деревенским молочком или магазинными сливками, так, чтобы вымя в молоке реально варилось. И увариваем до почти полного выкипания.

Когда молока останется совсем мало, мы блюдо заправим домашним сыром или любым тертым сыром, который найдем в доме, подсолим, поперчим, накроем крышкой и дадим потомиться еще минут тридцать.

Теперь можешь смело подавать этот соус с макаронами, все

проглотят язык.

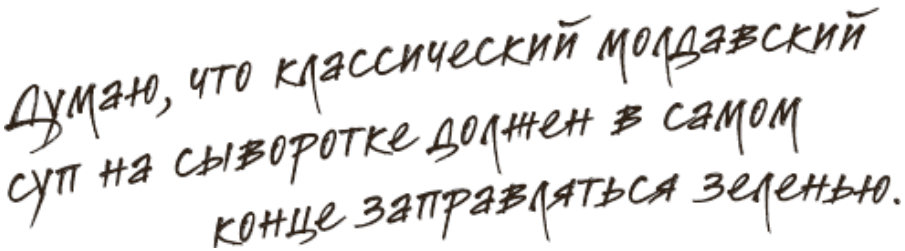
Сорба-сырба

Признаюсь честно, долгое время я считала, что «сорба» или «сырба» готовилась в общежитии гагаузкой Ниной Радуловой исключительно от нашей всегдашней студенческой бедности. Ну, на что у нас хватало денег, кроме дискотек, музеев, кино и проездных? Правильно, на молоко, хлеб и минимальное количество овощей. Но молоко без холодильника быстро скисало, с оладьями возиться в молодые годы не хотелось, поэтому мы всегда с энтузиазмом отдавали прокисшее молоко Ниночке. А она его подогревала на плите, споро отделяла творожный «шум» от сыворотки, а уж на самой этой сыворотке готовила для нас свой волшебный супчик, причитая, что настоящую сырбу варить нужно же, конечно, на овечьей сыворотке, она ароматнее многократно. Ну, а сам суп готовится до крайности просто.

- *1 л сыворотки*
- *2 ст. л. манной или кукурузной крупы*
- *1 морковь*
- *1 луковица*
- *3–4 картофелины*
- *молотый кориандр*
- *соль и перец по вкусу*

В кипящую сыворотку всыпается пара столовых ложек манки (чего у нас никогда не было) или кукурузной крупы (которая всегда была у Нины).

Когда крупа подварится, то есть минут через пять, в суп добавляется морковка, нашинкованная соломкой, луковица, нарезанная максимально мелко, и картофель, который Нина резала так, как мы режем для салата «Оливье», то есть очень мелко.



Но поелику в нашем общежитии и в советское время свежая зелень была в большом дефиците, то ели мы нашу сорбушку чуть приправленной молотым перцем и зернышками кориандра. Ели и получали огромное удовольствие.

Кстати, не знаю, по наитию ли, или так оно и есть на самом деле, но сорба удивительно хорошо помогает ставить на ноги детей во время простуды, когда они капризничают и от еды отказываются. Ее легкая кислинка и почти диетическое содержание не могут не понравиться вашему занедужившему чадушке.

Грузинская кухня

Каждая глава, каждая кухня народов СССР у меня связана с определенным человеком. Моим учителем и первооткрывателем для меня грузинской кухни стал мой сокурсник Людвиг Балиашвили. Это поначалу я думала, что их кухня славна только вином и чачей, которую родственники передавали Людвигу в общежитие. Но очень скоро он женился, у него родилась дочь, и Людвиг стал часами пропадать не в библиотеке, а на кухне. Там мы и разговорились о прелестях кухни Грузии. Одно грузинское предание гласит, что, когда у 120-летнего старца спросили, как ему удалось дожить до таких лет и сохранить здоровье и бодрость, он ответил: «Очень просто! Я ел только тогда, когда был голоден, и пил, когда меня мучила жажда, а в остальное время трудился». Основу грузинского рациона, вопреки распространенному среди моих соотечественников мнению, составляет не мясо, а разнообразные молочные и растительные продукты, а также крупы, из которых в основном и готовятся повседневные блюда. Ну и, конечно, разнообразнейшая зелень, овощи, оригинальные соусы и приправы. Овощи и зелень здесь подают не в виде гарниров. Очень часто они являются самостоятельными блюдами. Многие вроде бы мясные блюда на самом деле более чем наполовину состоят из овощей. Большинство овощных блюд готовят из фасоли, баклажанов, капусты, свеклы, помидоров. Наряду с этим употребляются крапива, мальва, портулак, молодая ботва огородных культур, например, свеклы, шпинат, цветная капуста. Овощные блюда могут быть сырыми, вареными, печеными, жареными, тушеными, солеными и маринованными. Огромное значение в грузинской кухне придают пряным травам. Они употребляются в пищу в течение всего года, подаются к завтраку, обеду и ужину. В зависимости от сезона это могут быть петрушка, укроп, черемша, лук-порей, мята, базилик, чабер, тархун и множество другой зелени. Вместе с зеленью к любому столу подаются также редис, редька, целые помидоры, огурцы, стручки перца. При этом необходимо отметить, что в грузинской кухне пряности и зелень применяют не столько для остроты, сколько для создания пряного, ароматического эффекта и настроения.

Сациви из баклажанов

Подруга попросила прислать рецепт необычного грузинского, армянского или любого кавказского блюда на Новый год, но без мяса, при этом чтобы все были уверены, что это мясо. Я голову сломала, чтобы придумать или вспомнить нечто.

Герой ее романа – грузин, она сама – вегетарианка, а он без мяса стола не представляет, в общем, живописала она мне все это минут сорок, пока я сама не запуталась окончательно… Хотела ей предложить жареный сыр, но она тут же воспротивилась, ибо сыр она тоже не ест. Словом, жуть… А мужчину кормить нужно, так как любовь-морковь и все дела…

Но тут к нам намедни приехала с Украины баба Дуся. Как вы понимаете, грузинка та еще… Но я на всякий случай спросила у нее совета. И что вы думаете? Есть такое блюдо! Оказывается, ее ему научила группа туристов из Грузии в те времена, когда она была инструктором по туризму и водила группы по Крыму.

Итак, запоминайте. Блюдо должно получиться сказочным, мне даже самой захотелось попробовать.

- *5 баклажанов*
- *растительное масло для жарки*
- *1 стакан грецких орехов*
- *1 стакан гранатового сока*
- *5–6 зубчиков чеснока*
- *1 горький перец*
- *пучок кинзы*
- *пучок базилика*
- *1 ч. л. хмели-сунели*
- *1 ч. л. имеретинского шафрана*
- *2 луковицы*
- *зерна граната и кинза для украшения*
- *соль*

Покупаем баклажанчики, нарезаем их кружочками, а потом брусочками. Солим, оставляем на часок, потом отжимаем, чтобы ушла горечь. Обжариваем на растительном масле до золотого цвета, минуты 3–4. Откладываем остывать.

Теперь берем стакан грецких орехов (можно больше, так как все рецепты у бабы Дуси «на глазок»), толчем в ступке или измельчаем в мясорубке, в блендере. Добавляем к орехам гранатовый сок, чеснок, горький перец без семян, кинзу, базилик и по ложечке хмели-сунели и желтенькой такой пудры

(имеретинского шафрана). Размешиваем до однородности.

В алюминиевой (не знаю почему) кастрюльке разогреваем растительное масло, в нем обжариваем мелко нарезанный лук, вливаем ореховый соус и варим минут 10. В огненный соус выкладываем наши баклажаны, остужаем, выдерживаем не менее 3 часов, а лучше ночь, в холодильнике.

При подаче украшаем гранатовыми зернами и кинзой. Бабушка Дуся уверяет, что в лихие 90-е готовила на Украине этот рецепт частенько, потому как все овощи свои, орехи тоже, а на мясо денег не всегда хватало. Но все ели с удовольствием, с полным ощущением мясного или куриного вкуса сациви. Так что, вот, пользуйтесь на здоровье! У меня уже полный рот слюны.

Цахтони с мясом

Многие республики и народы бывшего СССР претендуют на первенство в качестве и количестве блюд из молока. Прибалты говорят, что их рыбные супы на сливках – это основа основ национальной кухни. Украинцы оппонируют своими сырниками, варениками с «сыром» и со сметаной и прочей творожной вкуснотой. Россияне утверждают, что молоко – это душа России и ее народное достояние. Я бы согласилась со всеми. Но мне, выросшей на Украине, живущей в Москве и странствующей по всему свету, мир молочных продуктов открылся именно на Кавказе. В прошлой книге я рассказывала о знаменитом грузинском супе из риса, кефира и укропа. А сколько од было спето мацони и айрану! А сыры? А тысячи разных блюд на их основе?

Но сегодня я хочу познакомить вас с действительно молочным, но при этом и мясным нежным, грузинским, сытным и аппетитным блюдом, которое выполнено на основе классического соуса цахтони.

Цахтон (или цахтони) готовят и в Грузии, и в Осетии, но я познакомлю вас с тем вариантом, который мне понравился больше всего.

- *200 г сметаны*
- *4–5 зубчиков чеснока*
- *1 пучок петрушки или петрушки и кинзы*
- *1/2 стакана грецких орехов*
- *1/2 ч. л. молотого острого красного перца*
- *1/2 ч. л. молотого черного перца*
- *1/2 ч. л. хмели-сунели*
- *около 500 г говядины*
- *соль по вкусу*

Для основы, то есть для соуса, мы возьмем сметану, чеснок, пучок петрушки (если любите кинзу, то добавьте и ее), полстакана грецких орехов, соль по вкусу, по половине чайной ложки красного жгучего перца, столько же черного молотого и столько же хмели-сунели. Орехи я обычно обдаю кипятком, оставляю в нем минут на пять, а потом выкладываю их на противень или сухую сковородку, чтобы поджарить. Мне кажется, что так их аромат становится ярче. Далее (слава эпохе блендеров!) я измельчаю орехи и чеснок, всыпаю в стакан блендера нарезанную зелень и провжикиваю еще несколько раз.

Мне не нравятся слишком гомогенные массы, но и крупные куски я тоже не люблю. Грузинские бабушки, конечно же, обходились обычной ступкой, пестиком и ножом. Теперь осталось добавить сметану и специи. Волнующий, освежающий, бодрящий соус готов. Если вы настоящий грузин, то вы найдете, с чем его съесть.

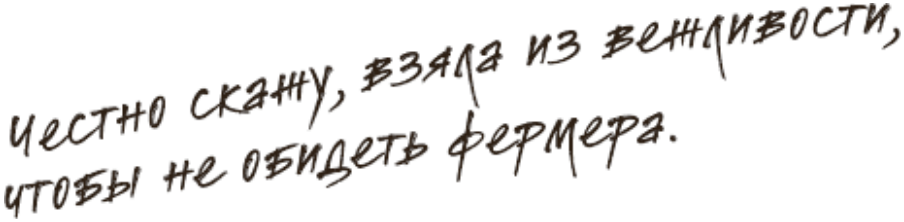
Если же вы любите что-то поосновательнее, то отварите еще примерно полкило нежной говядины до мягкости, примерно час. Бульон вам обязательно зачем-нибудь пригодится, а вот само мясо вы достанете из бульона, аккуратно нарежете на кусочки, как на азу, и медленно-медленно погрузите в цахтони.

Дайте мясу и соусу узнать друг друга поближе, хотя бы минут 10, и они подарят вам такое неземное наслаждение, о котором вы потом будете долго-долго вспоминать!

Кучмачи

Не знаю, как у вас, а у меня к мясному блюду всегда одно требование: его должно быть много. Ну, не умею я готовить так, чтобы потом считать кусочки гуляша и думать, три штучки положить на тарелку или пять.

Вот и сегодня утром… Захотелось жаркого – сил нет. А в доме, после вчерашнего развоза продуктов «Вкуснотени», шаром покати (как водится – сапожник без сапог). Зато в холодильнике есть то, что я, в принципе, никогда не готовила (а если готовила, то забыла) – замороженные субпродукты, сердце, язык, печень, легкое.



А Федор Витальевич, когда все это оставлял, рассказал о своей службе на Кавказе и поделился рецептом кучмачи.

- *печень*
- *язык*
- *сердце*
- *лук*
- *1 головка чеснока*
- *кинза, укроп и петрушка*
- *вода*
- *лавровый лист*
- *арабская смесь специй*
- *растительное масло для жарки*
- *зерна граната*

Пока домашние спали, решила рискнуть. Рецепт я запомнила плохо, поэтому стала импровизировать. Разморозила печень, язык и сердце. Легкое, после минутного раздумывания, взять в руки так и не решилась. Все вымыла, очистила от жилок. Получился объемный тазик мясца. Нарезала соломкой. Вспомнила простую истину про мясные блюда – не знаешь, сколько взять лука, бери по количеству мяса, – и начистила еще такой же тазик лука. Тоже нарезала соломкой. Очистила головку чеснока, измельчила и

смешала его с нашинкованными кинзой, укропом и петрушкой. Зелени тоже взяла щедро, от души.

Ну, а дальше уже не раздумывала. В чугунной сковороде обжарила до крепкой коричневой корочки язык и сердце. Влила воду, добавила специи – лаврушку и арабскую смесь – и оставила тушиться.

На второй сковороде обжарила до золотого цвета весь лук. И когда показалось, что он вот-вот пригорит, добавила в сковородку печень. Через пять минут выключила огонь, всыпала на сковородку зелень с чесноком, перемешала и накрыла крышкой.

Когда в первой большой сковороде практически выпарилась вся вода (на это ушел почти час на слабом огне), добавила к языку и сердцу печень с луком и зеленью. Дала им возможность взаимно обогатиться соками и ароматами (сама при этом корочкой хлеба, как голодное цуцэня, вылизала вторую сковородку, аж пританцовывая от нетерпения), посыпала кучмачи гранатовыми зернышками и с волнением попробовала. Братцы, это божественно! Я чуть-чуть недодержала сердце, и оно получилось чуть жестковатым, но общее впечатление обалденное! Какая-то мясная костровая икра и фантасмагория! Захотелось сразу красного вина, печеных баклажанов и спеть одновременно про Тбилисо, бакинские огни и бедняжку Сулико. В общем, воскресное утро задалось!

Харчо

Чем бы вас согреть, братцы, в студеный осенний день с хмурой небесной стынью и бахромой первого инея на неопавших кое-где, но везде уже пожухлых листьях?..

А давайте настоящим и ядреным грузинским харчо?

Я в этот суп влюбилась при грустных обстоятельствах. В тот год не стало моей любимой бабушки Ани, и все у нас дома пошло как-то кувырком. Мамуля не успевала следить за моим питанием (целый день на работе), а посему перепоручила меня тете Лене Кот, которая должна была кормить меня горячим обедом. Тетя Лена всегда ходила по квартире в бигуди и с папиросой, готовить не любила совсем. Вторые блюда она брала в нашей домовой кухне, а вот первые варила из дешевых пакетиков. И был там, среди них, загадочный, остренький, кисло-сладко-ароматный суп харчо. Я его просто обожала.

Когда через пару месяцев все устаканилось, мама попробовала уже сама сварить мне харчо (такой, каким он должен был быть по ее разумению), но выдала на-гора просто густой рисовый суп с помидорами.

И только очутившись в РУДН, познакомившись с Людвигом Балиашвили и другими ребятами из Грузии, я вновь вспомнила (зазубрив рецепт навсегда) и полюбила на веки вечные настоящий харчо!

Ну что? Поехали?

- *500 г говядины*
- *3 л воды*
- *3 ст. л. соуса ткемали*
- *3 ст. л. без горки томатной пасты*
- *1 морковь*
- *1 луковица*
- *5 ст. л. риса*
- *1/2 стакана грецких орехов*
- *1 головка чеснока*
- *1 ст. л. без горки хмели-сунели*
- *щепотка молотого острого красного перца*
- *щепотка молотой паприки*
- *небольшой пучок кинзы*
- *сметана для подачи*
- *черный хлеб или лаваш для подачи*
- *соль*

Нам будет нужен кусок говядины (лучше старой, ароматной) и вода. Мы их соединяем в одной кастрюле, зажигаем огонь, дожидаемся пены, снимаем ее и… уходим заниматься своими делами на час-полтора. Ничего не солим и не трогаем вообще! Пусть побулькивает…

Возвращаемся, вынимаем мясо, режем его (аккуратно, не обожгитесь!) на небольшие кусочки и вновь отправляем в кастрюлю с соусом ткемали и томатной пастой. (Обычно я беру ткемали, а пасту заменяю стаканом сока.) Теперь наш кисловатый бульон можно посолить. Шинкуем крупную морковину и отправляем ее в харчо. Минут через 10 за ней отправится мелко-мелко нашинкованная головка сырого лука. Головка нужна большая. Если не уверены в размере, возьмите две. Когда лук покипит минут 10, всыпаем в харчо рис и уменьшаем огонь…

Обжариваем на сковородке ядра грецкого ореха и измельчаем их в ступке или блендере. К орехам добавляем провжиканный через чеснокодавку чеснок (аж целую головку!), пасту перемешиваем. К этому времени (минут через 10 после закладки риса) в харчо отправятся орехово-чесночная заправка, хмели-сунели и по доброй щепоти красного сладкого перца (паприки) и острого красного перца.

Дайте всем ингредиентам еще минут 10 на «поперезнакомиться», нашинкуйте небольшой пучок кинзы, отправьте его в «харчоплавание» и выключайте огонь.

Пока будете суетиться вокруг обеденного стола, сервируя его в глубоких тарелках, с тяжелыми суповыми ложками, баночкой сметаны и ароматным черным хлебом или хрустящим лавашом, харчо настоится и волшебным образом выманит всех домашних, а то и соседей, на вашу кухню! Так что поставьте пару лишних приборов!

Приятного аппетита, генацвале!

Грузинский плов «Ноев ковчег»

Сегодня я расскажу вам об одном старинном кавказском блюде, которое, дай Бог, помнят прабабушки нынешних грузин, имеретинцев, мингрелов, тушин, хевсуров, частью осетин и армян.

Блюдо это нам довелось попробовать на геологической практике, куда я контрабандой попала благодаря сестренке.

Нет, ну согласитесь, истфак роет костяки исключительно в подмосковных лесах, на археологической практике, зато инженерный факультет объездил весь Крым и Кавказ. Где справедливость?

Первым кулинарным открытием этой практики стал айран, который ничего общего не имел с кабардинским или балкарским, а напоминал чем-то нашу ароматную густую ряженку. Кувшины с айраном вкапывались в землю, и теоретически любой страждущий, голодный или иссыхающий от жажды путник мог подкрепить свои силы кружечкой ароматного айрана.

Вторым открытием для меня стало праздничное свадебное блюдо, которое мы поначалу приняли за плов. Но, как потом выяснилось, к плову это блюдо отношения не имеет. Готовят его обязательно из трех сортов мяса и одного сорта птицы как минимум. Помним, что в этих горных селениях живут греко-христиане, поэтому никакого табу на свинину у них не существует.

- *1 кг говядины с костями*
- *1/2–1 кг лука*
- *1 кг баранины*
- *хмели-сунели*
- *1 кг свинины*
- *любые любимые специи (но чтобы не забили хмели-сунели)*
- *лавровый лист*
- *1 кг курицы*
- *молотая сладкая паприка*
- *4 половника воды*
- *500 г риса*
- *4 половника айрана*
- *зелень, где кинза обязательна, а остальное по желанию*
- *соль*

В большой котел укладывается говядина, мякоть и косточки, солится, сдабривается специями, украшается лаврушкой и накрывается плотным шаром лука. Затем наступает черед баранины. Барашка тоже присаливают, обязательно добавляют хмели-сунели и укутывают толстой шапкой кинзы. Затем идет слой свинины, которую лишь слегка присыпают какой-то травкой, похожей на розмарин, и снова засыпают кольцами лука. В самом конце кладется курица, которую лишь слегка присыпают сладкой паприкой.

В котел добавляют ровно 4 поварешки воды, по сортам мяса, включают медленный огонь на пару часов. Никаких пен никто не снимает. Через два часа на кипящее мясо выкладывают пару мисок промытого и постоявшего в воде риса, добавляют тот самый айран, ждут закипания, пробуют на соль, засыпают сверху любой зеленью, кроме зеленого лука, и ждут примерно еще час.

Угощение получается каким-то волшебным. Я для себя называла его «Ноев ковчег». Во-первых, в нем идеально сбалансировано количество жира. То есть его не чувствуется совсем, и блюдо кажется диетическим. Во-вторых, присутствующие внутри лук, кинза и пряности умудряются так «передружить» между собой все сорта мяса, что у вас включаются даже атрофированные вкусовые рецепторы, и хочется распробовать, расщупать языком буквально каждое волоконце. Это особенно забавно потому, что столы накрывают поздно вечером, и ты реально ешь вслепую, не понимая, чем тебя потчуют и как это сделано. Почти как в знаменитых ресторанах, где еду накрывают в абсолютно темной комнате, и мозг просто взрывается от впечатлений, вкусовых ассоциаций и ароматов.

Словом, если вам захочется удивить гостей, – попробуйте! Это правда еда предков, еда нашего РОДа, изумительное действо и несказанное наслаждение!

Хачапури с сацебели

Что-то давненько мы не готовили с вами хачапури с сацебели. Согласитесь, если произносить эти слова нараспев, как песню, то рот сам собой начинает наполняться слюной, а настроение подниматься до кавказско-праздничного.

Поэтому выберите пару часиков, запаситесь необходимыми продуктами и вперед! Пусть простят меня настоящие грузины, но я буду рассказывать рецепты так, как я их запомнила по общежитию РУДН, от Лии, жены моего однокурсника Людвига Балиашвили. Готовили мы много, поэтому и рецепт на большую семью.

Для теста

- *500 мл молока*
- *1 ч. л. сахара*
- *2–3 ст. л. растительного масла*
- *1 пакетик сухих дрожжей или 1/2 пачки свежих*
- *1 кг муки*
- *500 мл мацони*
- *1 яйцо*
- *100 г сливочного масла*
- *растительное масло для смазывания*
- *соль*

Для начинки

- *1 кг сыра*
- *100 г сливочного масла*
- *1 яйцо*

Для смазывания

- *1 яичный желток*
- *2 ст. л. сметаны*

Для сацебели

- *1 кг помидоров*
- *растительное масло*
- *пучок кинзы*
- *1 красный острый перец*
- *6–7 зубчиков чеснока*
- *1 ст. л. хмели-сунели*
- *1 ч. л. молотого кориандра*

Подогреваем в миске чуть-чуть, до теплоты, молоко, всыпаем сахар, добавляем растительное масло, кладем пакетик сухих дрожжей или раскрошенную половинку квадратика мокрых, присыпаем щедро миску мукой из килограммового пакета. Я это болтаю ложкой, хотя Лия ругалась. Через 15 минут в забродившую смесь добавляем почти всю муку из пакета, оставив немного для присыпки стола, мацони (только не из холодильника), яйцо, чуток соли и растопленное сливочное масло. Хорошо вымешиваем, лепим шар, кладем его на смазанный растительным маслом стол и накрываем большой кастрюлей или миской.

В ту миску, где вы замешивали тесто, не моя ее, натираем килограмм сыра. Домашнего, осетинского, имертинского, несоленой брынзы, даже моцареллы (как у меня дите любит) или фетаксы (как любит мама). Словом, любой молодой сыр, который есть под рукой, без сильной соли. Вслед за сыром натираем сливочное масло, вбиваем яйцо, вымешиваем и накрываем салфеткой. Тесто у вас будет подходить два раза по часу. Так что время есть для сацебели. Поверьте, оно пролетит незаметно.

А вот сацебели я стала готовить по-украински, что Лия сразу же заценила. Украинский способ сильно упрощает процесс. Словом, берете помидоры (можно выбирать те, которые чуть помяты, или деформированы, или просто не празднично выглядят), кладете их в кастрюльку, заливаете водой и варите 15–20 минут. Аккуратно сливаете воду, а помидорки протираете на сковородку через дуршлаг.

Присолили, приперчили, капнули растительного масла и поставили на медленный огонь тушиться. А сами в это время быстро нарезали мелко-мелко или прокрутили на мясорубке (как я) пучок кинзы, острый красный перец и чеснок. И добавили всю эту красотень к помидоркам, присыпав соус хмели-сунели и молотым кориандром. Тушите пару минут и выключаете. Если вы к этому времени не сойдете с ума от ароматов, то вспомните, что вам еще хачапури готовить.

Ну, а с ними все просто. Достаете тесто из-под миски, делите его на 4–6 частей, в зависимости от размера противня. Каждую часть прихлопываете на столе рукой, формируя лепешку. Соответственно, из миски с начинкой берете четвертую или шестую часть оной и выкладываете в центр лепешки. Слегка разравниваете и лепите большой пирожок. Потом, катая этот пирожок в руке, вы придаете ему округлую форму переворачиваете швом вниз и скалкой раскатываете до толщины примерно в 1 сантиметр. Перекладываете лепешку на лист, смазанный маслом, верхнюю часть промазываете болтушкой из

желтка и сметаны, прокалываете вилкой и ставите в духовку на 20 минут при температуре 180 градусов.

Все…

Осталось аукнуть домашних, перелить сацебели в красивую

глубокую тарелку или в индивидуальные пиалки и нарезать хачапури. Поверьте, пышное тесто, тающая начинка (все еще горячее), да с соусом, который остыл до температуры поцелуя любимой, – это нектар и амброзия. Теперь уже точно можно начинать требовать чачу или сухое вино и, полуприкрыв глаза, затягивать: «Долго я бродил среди ска-а-а-ал… Где же ты, моя Сулико-о-о-о-о!!!»

Армянская кухня

Как-то так сложилось, что в моей жизни почти не было знакомых армян. Точнее, в первой половине жизни. А потом они появились. Точнее, ворвались в жизнь и в каждодневные дела ярко, песенно, вкусно, напористо. Это были и ресторатор Микаэл, и рыжеволосая кудесница Олечка Яврумян (хоть она крымчанка и русская, но, выйдя замуж за армянина, стала для меня подлинным воплощением этой великой нации), и американка Женечка Афиян… От них-то я и узнала основные секреты армянской кухни. Блюда армянской кухни отличаются своеобразным пикантным вкусом и остротой. Для приготовления кушаний хозяйки используют около 300 видов дикорастущих трав и цветов, которые употребляют в качестве приправ или даже основного блюда. Моя приятельница смеется и почти не лукавит, говоря, что если в Армении есть несъедобная трава, то это значит, что ты просто не умеешь ее готовить… Из культивированных овощей широко распространены картофель, помидоры, капуста, баклажаны, перец, морковь, огурцы, свекла, щавель, шпинат, спаржа, бамия, кабачки, тыква, стручковая фасоль и другие. Многие овощи используют в сочетании с мясными и рыбными блюдами. Весной из свежих виноградных листьев, а летом и осенью из яблок, айвы, баклажанов, перца и помидоров готовят толму – изделия, начиненные мясным фаршем, рисом и пряной зеленью. В армянской национальной кухне широко используются говядина и баранина, а вот свинина употребляется редко. Что касается технологии приготовления армянских блюд, то она, как правило, сложна и в ряде случаев трудоемка. Процесс готовки большого количества мясных, рыбных и овощных блюд армянской кухни построен на фаршировании, взбивании, приготовлении пюреобразных масс, требующих больших затрат времени и труда. Но результат того стоит!

Курица по-армянски

Этот рецепт я узнала в одном французском ресторане. Точнее, в ресторане андоррского отеля, владел которым француз армянского происхождения. Вот так все сложно…

Это не самая моя любимая курочка, хотя друзья приходят в полный восторг, а армане узнают, не колеблясь, в моем рецепте знакомый вкус той курицы, которую им готовили прабабушки давным-давно, в детстве.

- *4 филе куриной грудки*
- *1 ст. л. сливочного масла*
- *1 луковица шалота*
- *3/4 стакана сухого белого вина*
- *1 ст. л. горчицы*
- *1 почти полный стакан сметаны*
- *2 ст. л. любого крепкого ягодного ликера (у нас дома это черносмородиновый, его никто не пьет, он только для готовки)*
- *200 г мягкого домашнего сыра*
- *печеный картофель и квашеная капуста для подачи*
- *соль и перец по вкусу*

На горячую сухую сковороду положите грудку завернутую в промасленный пергамент. (Кстати, этого способа я раньше не знала, а вот с 1998 года, со времен каникул в Андорре, использую постоянно.) Прижмите лопаткой, переверните, добейтесь того, чтобы грудка подрумянилась со всех сторон. Сейчас продают такие специальные листы для готовки курицы по этому типу, но я, по старинке, делаю так, как научилась.

В другой, глубокой сковороде разогрейте масло, выложите шалот, нарезанный мелко, обжарьте его до мягкого состояния. Влейте вино, и пусть оно выкипит на треть. Осталось влить сметану, горчицу и ликер и потушить 1–2 минуты. Вот теперь можно добавить соль и перец.

Разогрейте духовку влейте примерно половину соуса в глубокий противень или форму для запекания, положите грудки, освобожденные от пергамента, полейте их оставшимся соусом и раскрошите сверху домашний сыр. Запекайте недолго, примерно минут десять.

А подавать эту курочку нужно с печеной картошкой и обязательно (!!!) небольшим количеством квашеной капусты. Ум отказывается служить хозяину. Все вкусы и ароматы сплетаются в одно неповторимое, домашнее, ароматное…

Кстати, если найдете квашеную капусту «армянского происхождения», то получится еще лучше. Она отличается от нашей, хотя мне трудно сказать чем. Возможно, сладостью и нежностью, а возможно тем, что ее делают талантливые руки добрых армянских бабушек и совсем по чуть-чуть…

Шедевральный армянский салат

Название которого я, честно, не знаю…

Я не очень люблю московские рестораны национальных кухонь по одной простой причине: как правило, в них название блюда пишется на родном языке, а рядом идет расшифровка для русских гостей «что это?». Само название при этом не повторяется. И как, спрашивается, мне его заказать в следующий раз в другом месте? Объясняя повару, что там были грибочки с какой-то травкой?

Вот и с этим салатом вышла такая же ерунда. Но он был столь божественно вкусен и необычен, что я, проявив несвойственную мне решительность, истребовала к столику повара и точно переписала рецепт. В пылу боев, точнее, получения знаний и раздаривания комплиментов самому повару, я так и не спросила его о названии. Уж простите. Но обязательно порадуйте своих близких и друзей этим салатом, придерживаясь основной схемы, но допуская импровизации.

- *грибы*
- *сладкий перец*
- *200 г корня сельдерея*
- *4 ломтика свиного сала*
- *2 зубчика чеснока*
- *пучок петрушки*
- *2 ст. л. растительного масла*
- *1 стакан сухого красного вина*
- *соль*

Итак, нам понадобятся грибы (в ресторане были шампиньоны, а я их не люблю, поэтому заменяю любыми другими), сладкий перец, корень сельдерея, свиное сало, чеснок, пучок петрушки, растительное масло, сухое красное вино и соль по вкусу.

Первым делом вы обжарите на сковородке на растительном масле грибы, нарезав их максимально мелко. Жарьте на очень сильном огне, чтобы они румянились, а не писались от страха.

Когда грибы зарумянятся, добавьте к ним толченый чеснок и нарезанное кубичками сало, продолжая жарить на сильном огне еще две минутки.

Теперь вливайте стакан вина и тушите вашу вкуснотень минут 10 на слабом огне. В самом конце тушения добавьте измельченную петрушку и снимите сковороду с огня. Пусть остывает!

За это время постарайтесь аккуратнейшей соломкой нарезать корень сельдерея и сладкий перец (я беру красный и оранжевый для красоты, а если готовлю много, то еще и зеленый). Смешайте овощи и полейте остывшим грибным соусом со шкварками и зеленью. Как говорит одна моя приятельница: «Ум отъешь!»

Хаш

Какой же армянский праздник обходится без хаша? Его едят и рано утром, и поздно вечером, и под выпивку, и после оной для облегчения… В молодости я думала, что хаш – это армянский вариант холодца. Однако промучившись с Микаэлом на кухне почти целый день, я узнала о хаше столько, что поняла – наш холодец просто бледная тень знаменитейшего во все времена блюда… Все смертельные недуги излечивались хашем… Бесплодные жены всего СССР беременели, поев хаша от какой-то тетушки Каринэ… Да что там женщины!

А воины? Ну, какая мать не привезет любимому солдату и всему его взводу огромный чан отменного хаша!

- *около 2 кг говяжьих ног*
- *500 г говяжьего рубца*
- *1 черная редька*
- *чеснок*
- *зелень*
- *лаваш для подачи*
- *соль и перец*

Все это рассказывалось, пока мы слушали мерное бульканье говяжьих ног, вымоченных в пяти водах за сутки до этого. Параллельно на плите в другой кастрюле варился рубец. Не знаю, сколько его было, он же объемный, но Микаэл сказал, что полукилограмма достаточно… Вдыхая его «аромат», я мамой и даже тетушкой Каринэ клялась, что не прикоснусь к хашу ни за что на свете. Это был, прямо скажем, не самый аппетитный в мире запах. Однако чем дольше варился рубец, тем вкуснее и сочнее становился аромат. Поначалу я думала, что просто принюхалась, однако Микаэл сообщил, засмеявшись, что вот это исчезновение запаха как раз свидетельствует о том, что рубец готов. Он извлек его из кастрюли, обдал холодной водой, потом кипятком, потом снова холодной. Ну, а затем искромсал его

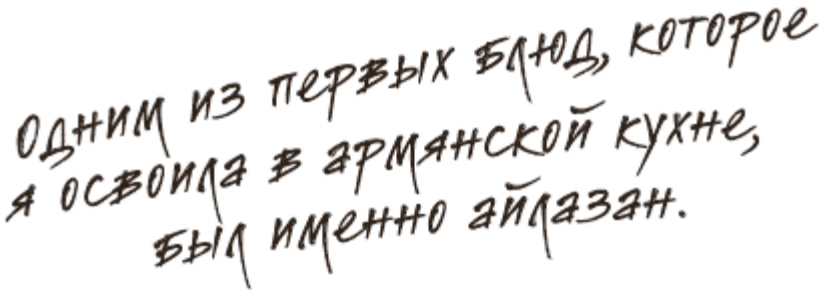
мелко ножом и отправил к кипящим ножкам. Хаш он не солил! В отличие от русского холодца, который даже слегка пересаливают.

И вот, наконец, спустя 4–5 часов томительного ожидания, мой приятель мелко-мелко настрогал злую черную редьку, натолок чеснок с зеленью, разложил это по пиалам, отдельно подал перец и соль, разорвал листья лаваша.

«Ешь!» – коротко приказал он.

И я ела этот горячий холодец… нет, конечно же ХАШ, млея, наливаясь жаром, ленью, хмелем почему-то, понимая, что отныне я готова присутствовать на любом армянском застолье, если там подадут хаш!

Айлазан



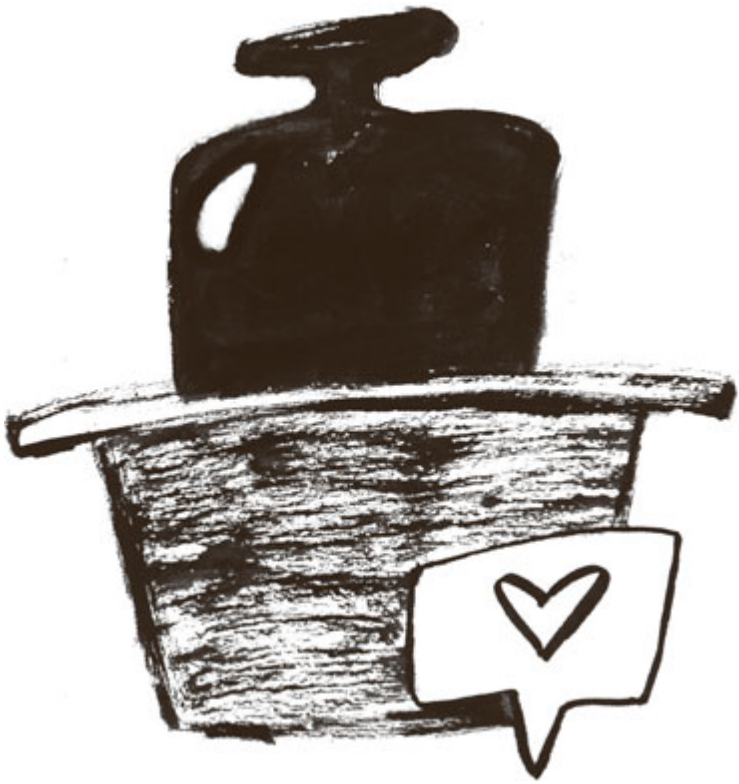
Микаэл мне о нем рассказывал с такой гордостью, что я аж развозмущалась вся. Ибо была уверена, что обычное овощное рагу (а айлазан – это и есть рагу) я готовлю ничуть не хуже армян. Но он настаивал на том, чтобы я попробовала именно его рецепт, и чудо свершилось! Сейчас вы поймете почему, и тоже подсядете на это легкое, игривое и очень армянское блюдо.

- *4 баклажана*
- *4 сладких перца*
- *4 небольшие луковицы*
- *4 крупных помидора*
- *4 средние картофелины*
- *1 стакан стручковой фасоли*
- *1 стакан зелени*
- *1/2 стакана растительного масла*
- *1/2 стакана воды*
- *1 ч. л. молотого черного перца*
- *1/2 ч. л. молотого красного перца*
- *1 головка чеснока*
- *крупная соль*

Поначалу мы поступаем как обычно. То есть берем баклажаны, сладкий перец, лук, крупные помидорины, средние картофелины. Все режем кружочками. Баклажаны я по привычке солю и чуть придавливаю. Хотя говорят, что в современных сортах горечи уже нет, но я ее обязательно чувствую…

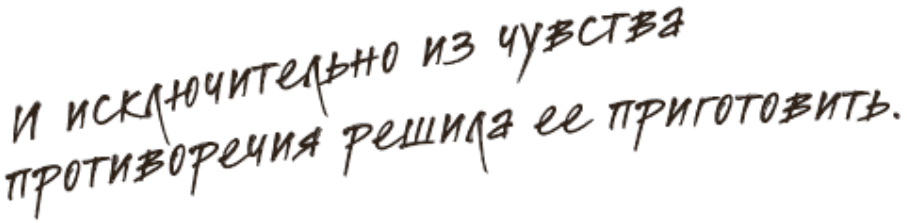
А теперь необычное, то, что все меняет кардинально. Нам нужен стакан стручковой фасоли (можете взять даже замороженную) и целый стакан, плотно набитый мелко нарезанной зеленью (базилик, чабрец, кинза, петрушка в равных пропорциях).

Теперь уже можно «составлять» айлазан, аккуратно раскладывая все компоненты, чередуя слой за слоем, присаливая крупной солью. Кастрюля заполнилась? Теперь вливайте растительное масло и воду, всыпайте черный и красный перец, втыкайте, как в плов, головку чеснока, накрывайте тарелкой, ставьте груз и оставляйте кипеть на самом медленном огне часа на полтора. Мамой клянусь, это не рагу. Это айлазан! И это божественно вкусно!



Ариса

Секретом этой армянской народной каши со мной поделилась Светлана Наумова, сказав, что она необыкновенно вкусна. Вот просто необыкновенно, и все тут! Как вежливый человек, я покивала головой, не очень понимая, что может быть необыкновенного в обычной каше с курицей?



Я купила пшеничную крупу, самую упитанную домашнюю курочку и, подхихикивая над собой, начала чудить. Почему чудить? Потому что над обычной кашей мне нужно было провозиться почти 12 часов!

- *1/2 пакета пшеничной крупы*
- *1 курица*
- *топленое масло*
- *лук*
- *молотая корица*
- *соль*

Сначала я промыла и замочила полпакета пшеничной крупы, а потом еще всю ночь бегала менять воду, как предписано. Потом я отварила курицу и честно обобрала все мясо, чтобы ни одной косточки не осталось. Потом я забросила в кипящий бульон разбухшую крупу и курицу и принялась дежурить у кастрюли, чтобы ничего не пригорело. Мне было велено добиться результата, когда курица растворится в каше. И она там действительно растворилась. Теперь кашу нужно было посолить, перемешать и накрыть толстым полотенцем.

Ну, а напоследок осталось разогреть на сковороде топленое масло, спассеровать в нем лук и посыпать его корицей.

Братцы, ну что вам сказать. Я была не права. Это не каша. Это всем кашам КАША! Лучшая из каш, честное слово!

Кята

Когда я первый раз угостила своего азербайджанского друга этой удивительно вкусной выпечкой, назвав ее армянским блюдом, он очень обиделся, заявив, что это блюдо еще его прапрабабушка пекла, и оно всегда было азербайджанским. Поскольку у меня нет возможности в книге опубликовать рецепт сразу в двух разделах, будем считать кяту армяно-азербайджанской, но удивительно вкусной, такой же румяной, как щеки горянок…

Мне же в рецепте изначально понравилось то, что кята – это очень смешное, другого слова не подберу, сочетание продуктов. У теста и начинки практически одинаковый состав. Ну, как вам объяснить? Это как баранина в баранине, абрикос в абрикосе или сало в сале… Хотя… Как знать, может и нужно будет попробовать нечто из перечисленного сотворить.

Впервые армянскую кяту я попробовала во время своего первого приезда в Иорданию. Гидом у нас работала девочка из Еревана, она же нас и баловала домашней выпечкой (ее мама вышла замуж за иорданца и щедро делилась армянским гостеприимством со всеми). Делюсь им и я с вами с преогромным удовольствием.

Настоящие хозяйки все делают на глазок, поступим и мы так же…

Для теста

• 500-миллилитровая банка муки

• щепотка ванилина или 2 пакетика ванильного сахара

• 3–4 ст. л. сахара

• щепотка соли

• 2 ч. л. разрыхлителя

• 1 стакан сметаны

• 100 г сливочного масла

• 1 яйцо

• яйцо для смазывания или молотая корица для посыпки

Для начинки

• 1 стакан муки

• 200 г сливочного масла

• 1 стакан сахара

Возьмем полулитровую банку муки, просеем ее, добавим к ней ванилин или ванильный сахар, обычный сахар, чуток соли, пакетик разрыхлителя (можно заменить содой, гашенной уксусом), стакан сметаны, полпачки растопленного сливочного масла, яйцо и замесим приятное, эластичное, мягкое тесто. Завернем его в пакет и уберем в холодильник на часок.

Пока тесто будет зреть, мы возьмем еще стакан муки, пачку сливочного масла, стакан сахара и руками разотрем это в крупку. Советую масло подморозить, натереть на терке, потом подбавить муку, а в конце сахар – так веселее пойдет.

Теперь осталось достать тесто из холодильника, разделить его на четыре части, раскатать на тонкие пласты поочередно. На каждый пласт вы выкладываете крупку-начинку и накрываете следующим пластом. Потом все вместе аккуратно сворачиваете в толстенький рулет и режете острым ножом на мини-рулетики, примерно по 2 см в ширину.

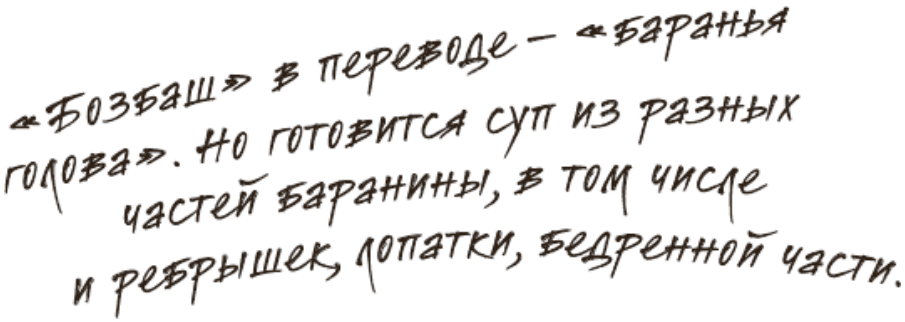
Осталось выпечь кяту. Наши любимые 180 градусов, смазанный маслом противень и кята, которую армянские хозяйки для красоты смазывают яйцом, а я припудриваю корицей. Наслаждайтесь! Это лучшее угощение к вечернему чаю!

Азербайджанская кухня

Азербайджанцы, как и все кавказцы, очень гостеприимны. Даже поздних и незваных гостей они всегда встречают радушно, угощая от всей души. Их кухня самобытна и чрезвычайно интересна, с истинно восточным колоритом. Ассортимент блюд здесь настолько велик, что приведет в восторг даже самых привередливых гурманов. Мой друг Машл хвастался, что его мама знает примерно тысячу горячих блюд, множество закусок, мясных яств и около двухсот разновидностей только плова! Но не только изобилием пищи славится этот край. По мусульманским традициям, любая еда должна радовать глаз и приносить эстетическое удовольствие, поэтому стол всегда ломится от большого количества красивой посуды и всяческих дополнений. Если вкратце охарактеризовать кулинарные традиции этого народа, то важны, как говорится, нюансы… Начнем с того, что в азербайджанской кухне предпочтение отдается мясным блюдам, приготовленным из баранины, говядины или различных видов птицы. Особое внимание уделяют рыбным кушаньям – их готовят на гриле, запекают в тандыре или коптят. Каждое блюдо здесь имеет свой неповторимый вкус, который достигается за счет добавления множества пряностей и специй. Для приготовления еды азербайджанцы обязательно используют много фруктов, овощей и зелени. Предпочтение отдается в основном каштанам – почти как в Японии или Франции, – винограду, кизилу, айве и алыче. Морковь, свеклу, картофель используют реже. Неотъемлемой частью любого блюда является зелень. Кинза, зеленый лук, петрушка, базилик – главные спутники каждого местного кулинара. Как правило, зелени в порции очень много – она занимает до трех четвертей тарелки, подают ее в свежем виде, а иногда вообще отдельно от основного блюда. Очень любят азербайджанцы и пряные травы. Эстрагон, шафран, кинза и мята – обязательные гости на столе любого бакинца или жителя далекой деревни. Даже нашему бурьяну спорышу нашли в Азербайджане применение – его обязательно добавляют в плов и в мясные блюда. Популярно здесь и розовое масло, которое часто используют при готовке сладостей, в частности варенья. Но я не стала приводить в рецептах спорыш, так как в некоторых случаях он может повредить здоровью.

Парча-бозбаш

Сразу скажу, что за «авторство» этого супа сражаются почти ПО народов и народностей Кавказа. Сейчас могут обидеться и грузины, и армяне, и балкарцы, и чеченцы, ибо считают с полным на то основанием, что бозбаш родом с их земель и даже деревень. Я не буду спорить ни с кем, а опишу именно азербайджанский вариант этого простого народного супа, благодаря которому мужчины на Кавказе всегда сыты и здоровы, а женщины улыбчивы и приветливы. Рецепт я отыскала в старой тетрадке бабушки Ани, но сама стала готовить его только тогда, когда в нашем доме относительно прочно прижилась баранина.


«Бозбаш» в переводе — «баранья голова». Но готовится суп из разных частей баранины, в том числе и ребрышек, лопатки, бедренной части.

- *баранина*
- *нут*
- *2 луковицы*
- *лавровый лист*
- *алыча или помидоры черри*
- *настой шафрана или имеретинский шафран*
- *зелень для подачи*
- *соль по вкусу*

Запомните четыре главных компонента бозбаша – баранина, нут (не горох, а именно нут), картофель и любой окислитель (идеально алыча, но подойдут и помидоры). Нут замачивается на ночь и варится достаточно долго при сильном кипении. Если вы уверены, что у вас баранье мясо старого, зрелого барана, можете смело варить его вместе с нутом. Если вы купили «модную» баранинку на рынке, где жира чуть, а сам баран, скорее, похож на ягненка, варите баранину отдельно при медленном кипении. Ибо, как научил меня азербайджанец Маил, старое мясо при долгой варке молодеет и становится нежным, сочным, а молодое

рассыпается на волокна и высушивается. Дабы не рисковать, варим отдельно. Нут – на сильном огне, баранину – на слабом.

Как только у баранины начнут просматриваться и легко отделяться от мяса отдельные косточки, перекладываем баранину к нуту, закладываем пару головок нарезанного лука, солим, кладем лавровый лист и картофель небольшого размера прямо целиком.

Когда нут и картофель станут почти мягкими, добавляем алычу, только косточки удалите. Алычу кладем небольшими порциями, буквально поштучно, и пробуем. В супе должна быть кислинка, но он не должен быть сильно перекислен. Если алычи дома нет, а зимой у меня ее никогда нет, я кладу помидорчики черри, прямо целиком, из расчета две черринки на порцию. И вот теперь, когда все почти готово, вливаем настой шафрана или всыпаем порошок шафрана. Божественный вкус гарантирован!!!

Вы заметили, что я ничего не написала о зелени? Конечно, она должна быть, и ее должно быть много, но подается она отдельно, в пиалках.

Вы можете использовать как традиционную свежую зелень – кинзу, эстрагон, укроп, зеленый лук, так и сушеную мяту и сумах.

И вот уже у вас в тарелках волшебный, цвета темного янтаря, идеально прозрачный и очень вкусный суп парча-бозбаш!

Пара советов для мам, у которых есть маленькие дети: готовьте все почти так, как я написала, только без мяса барана. Из баранины сделайте фарш, потом сформируйте фрикадельки, а в каждую фрикаделину положите по маленькому кусочку алычи и айвы. Вы их опустите в суп за 15 минут до готовности. Так готовят для внуков парчу-бозбаш азербайджанские бабушки. Говорят, что детвора просто обожает именно этот вариант народного супа!

Сулы-хянгал

Это удивительное блюдо мне продемонстрировал у себя дома один пожилой московский таксист, неловко затормозивший у тротуара и забрызгавший грязью мое светлое пальто. «Вай, дочка! – причитал он, выбежав из машины – Домой спешил. Обэдать! Видишь дом? Видишь, женщина стоит на балконе и рукой машет? Это моя жена. Пойдем к нам. Ты поешь, я поем, а Гюза твою пальту вымоет и выгладит». Вариантов отказаться у меня не было, ибо в московском метро грязь въелась бы намертво, и пальто можно было бы выбросить.

Так я и оказалась на кухне съемной квартиры Ялчина и его Гюзы. Пахло там чем-то умопомрачительно вкусно и очень необычно. «Это сулы-хянгал», – коротко объяснил мне мужчина.

Уже много позже я поняла и оценила не только очевидные вкусовые достоинства этого блюда, но и удобство его приготовления. Теоретически оно собирается из «запчастей», которые совершенно не обязательно готовить в один день.

- *тесто для лапши или лагмана*
- *1/2 пачки гороха*
- *молодая баранина*
- *1 луковица*
- *душистый перец*
- *2 зубчика чеснока*
- *уксус*
- *1/2 ч. л. сушеной мяты*
- *соль по вкусу*

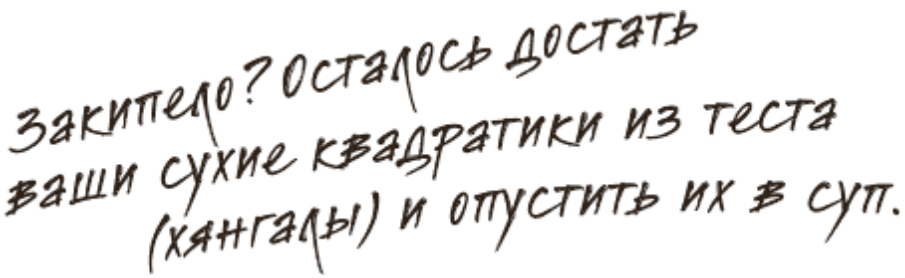
Для зажарки

- *растительное масло*
- *2 луковицы*
- *1 ст. л. томатной пасты*

Будете делать тесто для лапши или лагмана – отрежьте чуток и нарежьте не полосочками, а квадратами размером в половину спичечного коробка. Подсохнет – и пусть лежит до случая. Заметите на кухне залежавшиеся полпачки гороха – замочите на ночь, утром отварите до почти полной готовности, слейте воду, переложите в банку и тоже уберите в холодильник. А вот когда в вашем доме появится молодая баранинка, и вы захотите побаловать родню чем-то интересным, вы все это на свет божий и извлечете.

Баранину, в отличие от других супов, сразу режьте мелко. Сняв пену, добавьте к бульону луковицу, соль, душистый перец и оставьте вариться. Когда она будет почти готова, извлеките из холодильника горох и отправьте его к баранине.

Почувствуете головокружительный аромат – сразу же зажаривайте на растительном масле пару луковиц, потом полную столовую ложку томатной пасты и отправляйте зажарку в суп.



За те 10 минут, пока суп будет дозревать, вы успеете растолочь пару зубчиков чеснока, капнуть на них уксусом и добавить сушеную мяту. Это и будет тот восхитительный заключительный акцент, который позволит вам заявить, что сулы-хянгал готов полностью! Кладите чеснок с мятой по половинке чайной ложечки (ну, или по вкусу) в суп и наслаждайтесь!

Дюшбара азербайджанская, но по-русски

Когда я в первый раз увидела в магазине маленькие, просто малюсенькие, детские пельмени, то призадумалась. Покупать их домой было некому – дети выросли… Но и отойти от прилавка я не могла. Через минуту меня осенило – дюшбара!!! Конечно же! Мгновенно в памяти возникло родимое общежитие РУДН, где стайка юных и испуганных девушек с медицинского факультета лепила на кухне такие крохотульные пельмени, что мы просто диву давались, как у них терпения-то хватает! Зато потом, когда они нас позвали есть дюшбару, вопросов уже никто не задавал, ибо невежливо говорить с полным ртом. А остановились мы лишь тогда, когда кастрюля опустела.

- *баранина для бульона*
- *детские пельмени*
- *сушеная мята или кинза*
- *чеснок*
- *винный уксус*
- *соль и перец по вкусу*

Итак, что нам потребуется? Кусок баранины для бульона, малюсенькие детские пельмени из супермаркета (я даже не буду пытаться учить вас их готовить, ибо и сама не повторю ни за что: там на столовой ложке их по восемь штук умещается). А еще нам нужны сушеная мята или кинза и чеснок, который мы продавим чеснокодавкой и разбавим винным уксусом. Готовы? Так вы уже и так все поняли!

Отвариваем баранину до мягкости (ее мы сможем употребить на второе), нам важно, чтобы бульон был крепким и наваристым, солим его, перчим, всыпаем пельмешки, выжидаем минут десять, всыпаем сухую мяту или кинзу – кто что любит, и несем кастрюлю к столу. Суп идет на «ура».

Только не пробуйте, как я, например, улучшать его сметаной. Нет! Именно чеснок в винном уксусе – та изюминка, которая делает дюшбару дюшбарой. И да здравствует Азербайджан!

Особый азербайджанский плов

Хоть Маил и говорил, что его мама знает массу рецептов готовки именно плова, но у его братьев на праздничном столе я чаще всего встречала только одну разновидность этого блюда, которое принципиально отличается от всех, виденных мной раньше. В азербайджанском плове все ингредиенты не только не перемешиваются, они даже не встречаются друг с другом. Была бы возможность, их вообще бы подавали на разных тарелках.

Давайте разбираться в технологии процесса. Суть ее заключается в том, что рис и «гара» – мясная основа – готовятся отдельно и соединяются на тарелке лишь перед подачей, при этом ингредиенты ни в коем случае нельзя смешивать. Кроме мяса, кстати, в этом плове присутствуют еще и овощи, и даже фрукты!

Вкус азербайджанского плова зависит от правильного приготовления риса. Чтобы крупа была не переварена, а оставалась цельной и рассыпчатой, ее готовят на пару, используя металлические подставки и добавляя немного бараньего жира либо сливочного масла.

Плов преподносят гостям, соблюдая определенные традиции, которые складывались на протяжении многих веков.

При подаче блюдо делят на три части: первая – рис, на второй тарелке подают начинку «гару», отдельно приносят зелень, пряные травы (базилик, лук, кинзу) и казмаг – лепешку из пресного теста.

Про рис вы все поняли, поэтому попробуем приготовить гару. То есть начинку, суть плова. Пусть на первый раз у нас будет самая распространенная в Москве, хотя и не классическая «гара» из баранины и сухофруктов.

- *500 г жирной баранины*
- *кусок курдючного сала*
- *2 крупные луковицы*
- *сливочное масло для жарки*
- *горсть кишмиша*

- *10 шт. кураги*
- *10 шт. сушеной алычи*
- *горсть каштанов (по желанию)*
- *1 гранат (по желанию)*
- *зира*
- *куркума*
- *соль по вкусу*

Возьмем примерно полкило жирной баранины, кусок курдючного сала и поставим это все отваривать. Да-да! Не жарить, а варить! Пока мясо варится, мы нарежем кольцами две большие головки лука и обжарим их в большом количестве сливочного масла. Режем кольцами, чтобы лук не пережарился и не пересох. В это же время зальем кипятком горсть кишмиша, штук по 10 кураги и сушеной алычи (поищите!). Самые состоятельные могут порадовать себя еще горстью каштанов и одним гранатом, очищенным до зерен.

Минут через 20 обжарки на умеренном огне лука добавим к нему сухофрукты с кишмишем и наши гранатовые зерна. А в готовящуюся баранину положим каштаны (если их не найдете, ничего страшного). В зажарку добавляем зиру и куркуму, в баранину – соль.

После двух часов варки мясо будет совсем мягким, готовым к разделке. Вы и разделаете его на доске на порционные куски, стараясь само мясо резать относительно крупно, а вот курдючный жир – мелко-мелко. Теперь мясо тоже готово к знакомству с «гарой», но проследите, чтобы влаги при тушении – на это уйдет минут 10 – было достаточно. Влагу, то бишь необходимую нам жидкость, смело черпаем в бульоне…

Кстати, нормальные и сильно занятые азербайджанцы, у которых нет времени сутками торчать на кухне, готовят запасы «гары» предварительно. И только к приходу гостей они отваривают в пароварке свой знаменитый рис, разогревают в кастрюльке необходимое количество «гары», добавляют к столу зелень и добытые по знакомым кафешкам или испеченные самостоятельно лепешки, и приступают к трапезе. Особый шик этому плову придает отсутствие спиртного. Мусульмане не пьют вообще, поэтому плов они запивают сладеньким шербетом. И вот это сочетание идеального риса, кисловато-пряной «гары» и сладкого напитка и создает эффект фантастического азербайджанского плова!

Козинаки

Козинаки! Двадцать минут по дороге к абсолютному счастью…

- *2 стакана орехов*
- *1 стакан с горкой сахара*
- *1 неполный стакан меда*
- *1 неполный стакан воды*
- *1/2 ч. л. соды*
- *масло для смазывания формы*

Первым делом обжариваем два стакана орехов на сухой сковороде до сладкого аромата и румяности. Перекладываем на полотенце, загибаем край и катаем скалкой. Должны получится внятные, но мелкие кусочки. Никаких блендеров и мясорубок!

Дальше на сковородку всыпаем стакан сахара с горкой, вливаем неполный стакан меда и неполный стакан воды, провариваем на медленном огне минут 15, до нужного нам коричневатого цвета.

Как только сироп начнет отчаянно пузыриться, всыпаем орехи, перемешиваем деревянной лопаткой и добавляем соду. Козинаки просто взбесятся и начнут изображать из себя пену для ванн. Только очень ароматную… Вот тут-то мы огонь и выключаем.

Хорошо смазываем форму сливочным, кунжутным или ореховым маслом (можно подстраховаться пергаментной бумагой), выкладываем массу и ровняем лопаткой. Как остынет – в холодильник на часок, потом режем – хоть квадратиками, хоть треугольниками и перекладываем в сухарницу.

Козинаки получатся и хрусткими, и мягкими, и нежными одновременно. Улетают с утренним кофе вмиг…

И только не говорите мне после этого про пользу каких-то там модифицированных «космических завтраков чемпионов». Я трескала орешки аж месяц – и минус 5 кг… Ибо потом до вечера есть не хочется!

Прибалтийская кухня

Сегодня для нас, увы, Прибалтика – почти забытый мир тихих улочек Риги, черепичных крыш Таллина и песчаных дюн на Куршской косе (если только не отдыхал этим летом в Калининграде). Так распорядилась история. А еще лет тридцать тому назад у советского человека оставались в памяти неизгладимые воспоминания о прибалтийской молочной продукции, сливках, сметане, сырах, да даже обычном молоке и масле. Ну и, конечно, у всех на слуху были шпроты, рижский бальзам, креветочные муссы и копченые угри… Знакомство гражданина любой республики начиналось в Прибалтике с посещения интеллигентных кофеен, с бутербродиками из рижского хлеба, селедочки и креветочных коктейлей. Потом следовал обед с холодным свекольным борщом и картофельными цеппелинами, которые подавались с луковым или сметанным соусом. Они отличались сытностью, как и большинство блюд литовской, латышской и эстонской кухонь. Свиные пятачки, петушиные гребешки – очень сытные, а также, как и многие прибалтийские блюда, рассчитанные на употребление под пиво. Более привычными и на слух, и на вкус для нас были запеканки, блины и различные мясные кушанья. Многие традиционные блюда Прибалтики готовятся из свинины, которая здесь широко распространена в результате немецкого влияния. Ну и, конечно же, конечно… Прибалтика богата рыбой! Угорь водится в местных озерах, и нигде больше не умеют его так коптить, как в Прибалтике. Видимо, знают какой-то секрет. Эстонские рыбаки, также благодаря многолетнему опыту, передающемуся из поколения в поколение, накопили множество рецептов приготовления рыбных блюд. Некоторые из них весьма оригинальны. Например, молочный суп с треской. Сочетание рыбы и молока считается достаточно сомнительным. Но, с другой стороны, если есть в наличии молоко высокого качества и хорошая рыба, то почему бы не попробовать объединить эти продукты? Говоря о прибалтийской кухне, стоит не забывать латвийские паштеты, которые отменно сочетаются с рижским хлебом. Специями и приправами в Прибалтике не увлекаются, предпочитают больше пресную пищу, вот только очень уважают тмин, которым посыпают даже сыры.

Латвийский салат

Мое первое путешествие в Латвию ознаменовалось знакомством с салатом, который нам каждый день подавали в доме отдыха. Он был такой смешной и непривычный, что бабушке Ане не приходилось меня уговаривать, чтобы я съела еще ложечку… Я прекрасно управлялась с диковинкой сама.

Начну с того, что до этих каникул мне никто и никогда не давал холодный рис. У нас в семье готовили «Мимозу», но поскольку я терпеть не могла рыбные консервы, то я этот салат и не пробовала ни разу… А здесь, в доме отдыха, красивые белокурые тетеньки разносили по столам не менее красивые тарелочки, на которых лежал горкой отварной холодный рис, обложенный по спирали тоненькими дольками свежих помидоров и соломкой из свежих огурцов и сладких яблок. Рядом ставили соусник, в котором находилась жидковатая сметана с ложечкой горчицы. Этой сметаной предлагалось полить рисовую горку. Я поливала, ковыряла вилкой и с огромным аппетитом ела нечто нежное, хрустящее, свеженькое, кисло-сладкое и очень летнее. Очень, как мне казалось, заграничное… С той поры рецепт у нас и прижился. Попробуйте и вы.

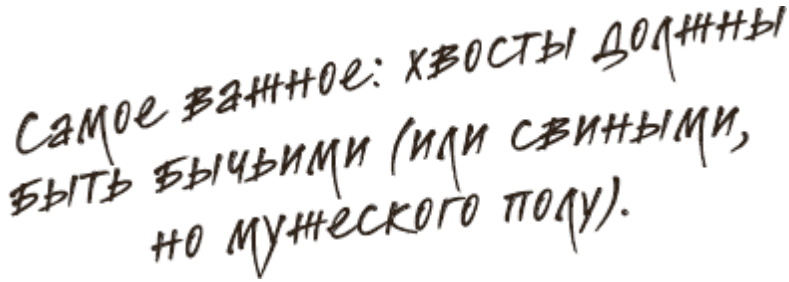
- *отварной рис*
- *1 огурец*
- *1 яблоко*
- *помидоры*
- *сметана*
- *горчица*
- *укроп и петрушка*

Все предельно просто: отварной, до полной готовности рис, промытый в ледяной воде, огурец и яблоко без кожицы и сердцевины, нашинкованное соломкой, пузатые летние помидоры, которые нужно постараться нарезать максимально аккуратно и мелко. Ну, и сметана с горчичкой. Согласитесь, легко?

И, поверьте, нравится и детям, и взрослым.
Ой, совсем забыла: конечно же,
зелень в виде укропа и петрушки тоже
приветствуется. В детстве я ее отдавала
бабушке, потому и не вспомнила сразу.

Суп-рагу из говяжьих или свиных хвостов

А это, братцы, самый мой любимый фасончик – и не первое, и не второе блюдо, а нечто сочетанное, точнее – бычьи (свиные, как вариант) хвосты по-балтийски. Рецепт все того же Шарля, с которым я вас познакомила уже давно.



Только они дают неповторимый вкус, деликатность, нежность и аромат. А если брать хвосты телушек или свинок, то это и будет «просто суп». Бычьи хвосты пользительны для здоровья чрезвычайно. Кроме того, мало кто знает, но именно на них самое трепетное и не мускулистое мясо.

- 2 *кг бычьих или свиных хвостов*
- *растительное масло*
- *1 стакан сухого вина*
- *2 большие луковицы*
- *3–4 крупных помидора*
- 2 *стебля сельдерея*
- *1/4 кочана молодой капусты*
- *2–3 сладких перца*
- *сливочное масло*
- *лавровый лист*
- *зира (по желанию)*
- *душистый перец*
- *2 зубчика чеснока (по желанию)*
- *перец чили (по желанию)*
- *крупная соль по вкусу*

Мы не мелочимся, поэтому берем 2 кг хвостов, моем их, режем (они режутся легко), раскаляем в чугунке чуток растительного масла и кладем в него наши хвосты. Прожариваем минут 5–10, никаких корочек не добиваемся, просто убираем ненужную воду и сок.

Теперь вливаем стакан любого сухого вина, на крайний случай стакан лимонного сока, разведенного с водой, или раствор бальзамика, словом, кисленькое, и прикрываем крышкой, не уменьшая огонь.

За это время быстро кромсаем на крупные куски пару здоровых (больших, в смысле) луковиц, 3–4 крупные помидорины, пару стеблей сельдерея (не зелени, а стеблей), четвертинку молодой капусты (ее можно просто целиком) и 2–3 сладких перца.

Снимаем крышку, всыпаем овощи, добавляем сливочного маслица, именно сливочного, и обжариваем еще минут 10.

Все! Мы – герои!

Теперь кипятим чайник и заливаем наши хвосты кипятком. Бросаем лаврушку, зиру (кто любит), дущистый перец и прочие любимые приправы. Тушим примерно час-полтора на медленнющем огне.

Есть нюансы. Если вы хотите получить второе блюдо – воды наливайте столько, чтобы чуть покрыть содержимое чугунка. Если вы, как я, ни вашим, ни нашим, то воды наливайте примерно на два пальца над хвостами. Если вы экономные андоррцы, то на четыре пальца. Будет густой и классный суп.

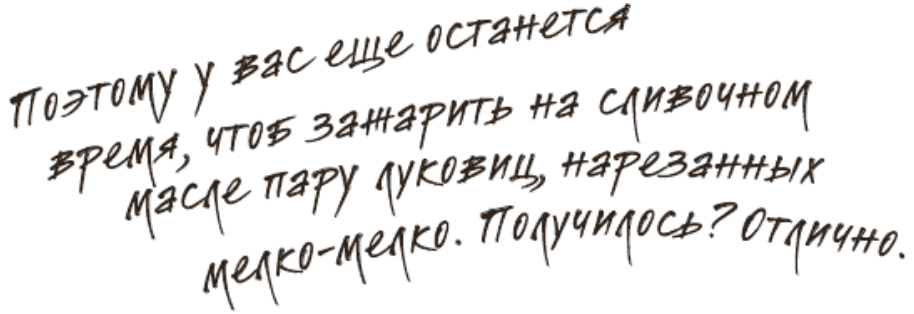
И, да! Солите в два этапа. Чуток – в начале, крупной солью, и окончательно – в конце. Тогда же, в конце, можно добавить пару зубчиков чеснока и немного чили.

Молочный суп с треской

Для приготовления этого знаменитого эстонского супа вам нужно отправиться на рынок и озадачиться поисками трески горячего копчения. Не найдете треску, возьмите другую рыбу, но именно горячего копчения.

- *400 г трески горячего копчения*
- *1 л воды*
- *8 картофелин*
- *2 луковицы*
- *сливочное масло*
- *1 ст. л. муки*
- *около 1 стакана сливок*
- *лавровый лист*
- *душистый перец*
- *рубленый укроп*
- *соль по вкусу*

На первый раз много не покупайте – граммов 400 достаточно. (Кстати, я описываю это блюдо, полученное эмпирическим, то есть, опытным путем, ибо шеф-повар нашего отеля рецепт сообщать мне отказался категорически.) Дома освободите треску от веревок и аккуратно опустите в литр кипящей воды. Пусть рыбка повариться минут 15. Теперь извлеките ее шумовкой и опустите в бульон штук 8 мелко нарезанных картофелин. Сами вы в это время будете разбирать рыбу на кусочки, аккуратно выбирая косточки. Думаю, вы управитесь раньше, чем сварится картошка.


Поэтому у вас еще останется
время, чтоб зажарить на сливочном
масле пару луковиц, нарезанных
мелко-мелко. Получилось? Отлично.

Теперь вам осталось вернуть рыбку и лук в суп, и пока они будут булькать, взять чистый сухой стакан, всыпать в него столовую ложку муки и, помешивая, избегая комочков, влить примерно стакан сливок. Когда заметите, что ваш суп равномерно

кипит, постарайтесь тоненькой струйкой, очень аккуратно влить сливки с мукой в бульон. Примерно так, как вы поступаете, готовя заварной крем.

Осталось добавить чуть-чуть лаврушки, душистого перца, горсть нарезанного укропа, капельку соли, убавить огонь и досчитать до ста, только медленно. Все! Можно незамедлительно звать домашних к столу и приступать к самой настоящей прибалтийской трапезе!

Котлета праздничная, «Капперанговская»

• 500 грибного фарша
• 1 яйцо
• белая булка
• несколько отварных раков
• 2 соленых огурца
• сливочное масло
• 1 маленькая луковица
• молоко для замачивания
• пшеничные панировочные сухари
• соль, перец и сахар по вкусу

Для гарнира
• около 3 кг лука
• растительное масло для жарки
• соль и сахар по вкусу

Для приготовления вам понадобится рыбный фарш – готовый или прокрученный самостоятельно, яйцо, белая булка, несколько отварных раков, сливочное масло и пара соленых огурчиков.

Первым делом очистите огурцы, мелко нарежьте их, быстро обжарьте на сливочном масле с маленькой луковицей, смешайте с мелко нарезанными отварными раковыми шейками и отправьте в морозилку. Они должны не заморозиться, но хорошо застыть.

Теперь размочите в теплом молоке, подсоленном и подсахаренном, обычную белую сдобную булку – хорошо, если она будет чуть черствой, – отожмите через 10 минут, но не досуха, измельчите блендром или вилкой, смешайте с рыбным фаршем и яйцом. Посолите, поперчите по вкусу.

Формируйте котлетки, начиняя их пастой из огурца и раковой шейки, панируйте в белых сухарях и быстро обжаривайте на среднем огне с двух сторон.

Этот флотский шедевр, доложу я вам, повкуснее любой киевской котлеты будет!

Возможно, хотя я не уверена, на папином и дяди Ленином корабле котлеты фаршировали не раками, а крабовым мясом… Но в Запорожье он нам их готовил именно с раками. Так делаю и я. А вы уж решите сами!

Гарнир к котлетам тоже необычный и представляет из себя огромную гору пушистого, золотого, хрустящего жареного лука. Жарилось на растительном масле, чуть подсахаренном и подсоленном, почти 3 кг лука-репки, а выходило невесомое,

воздушное, тающее во рту и мгновенно исчезающее облако размером с парадную тарелку.

Доброго дня и вкусного ужина!

Особенная кета

Сегодня мы будем удивлять гостей кетой. На всякий случай, помимо кеты, приготовим два соуса. Мало ли, какие вкусы будут у ваших гостей.

Недавно мне написала одна наша «вкуснотеневка», что кета в духовке вышла сухой. Братцы, это не удивительно. Кета – очень подвижная дикая рыба, в которой жира меньше, и заметно, чем в той же жирненькой, неповоротливой и неторопливой семге. Но у кеты есть свои достоинства и свои фанаты. Я расскажу вам сейчас, какой кетой угощали меня на родине деда, в Норвегии, и почему теперь я считаю себя заправским кетоведом, хотя гости даже не догадываются, откуда у моего кетового шедевра «ноги растут».

Мы, как всегда, нашей небольшой, тесной компанией сидели в небольшом ресторанчике где-то у фьорда, который я выбрала по традиции именно потому, что он был с открытой кухней. Мальчишки безостановочно щелкали фотоаппаратами, стоя у панорамных окон, а я не отводила взгляд от кухни и шефа. Он доставал из какой-то кастрюли стейки, с которых стекала вода, промокал их салфеткой, а потом клал на раскаленную сковороду, покрытую пергаментом и залитую растительным маслом примерно на 3–4 мм. Прижимал лопаткой, что-то бурчал себе под нос, поглядывая на часы, а потом аккуратно снимал стейки со сковороды и выкладывал их нам на огромные горячие тарелки, разрезал поперек, раздвигал, поливал одну часть стейка белым соусом, вторую – красным.

Это было божественно вкусно: рыба была нежная, сочная, плотная, с золотой корочкой с одной стороны и трепещущим розовым верхом с другой.

С соусами я тоже разобралась.

Один был сливочно-сырным, второй, очевидно, ягодным… Я решила, что теперь я супер-пупер ас! Но не тут-то было. В Москве у меня подобный трюк не вышел, от слова «совсем». И, только потратив огромное количество времени на переписку с нашим гидом, дождавшись, когда она снова привезет группу в тот ресторан и узнает рецепт, я поняла, что все гениальное было просто, однако не так, как я себе это представляла. Готовы? Запоминайте.

- *стейки кеты*
- *2 л воды*
- *100 г соли*

• *2 ст. л. с горкой сахара*
• *растительное масло для жарки*
• *перец по вкусу*

Для белого соуса
• *100 г сливочного масла*
• *100 г твердого сыра*
• *2 зубчика чеснока*
• *100 мл сливок*
• *1 ч. л. соевого соуса*

Для ягодного соуса
• *1 стакан замороженной клюквы*
• *1 стакан замороженной брусники*
• *щепотка соли*
• *1 ч. л. с горкой сахара*
• *1 ч. л. с горкой горчицы*
• *перец по вкусу*

Сначала вы оттаиваете стейки на нижней полке холодильника. Ни при комнатной температуре, ни тем более, под горячей водой этого делать нельзя!

Теперь возьмите кастрюлю, влейте в нее холодную воду, добавьте соль и сахар, тщательно размешайте все и опустите стейки в рассол примерно на час, можно и на полтора, не страшно.

И лишь спустя этот час, доставайте стейки, высушивайте их салфеткой, слегка приперчивайте, если любите остренькое, и жарьте так, как наблюдала я в ресторане. То есть сковорода, на нее пергамент, на пергамент масло, огонь выше среднего и на 6–9 минут на пергамент стейк с одной стороны! Он реально сам доходит на тарелке!

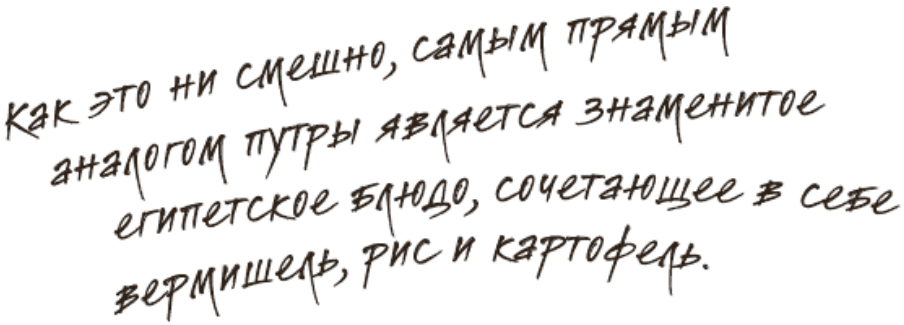
С соусами тоже все просто: для белого соуса растапливаем сливочное масло, кладем к нему тертый твердый сыр, выдавливаем через пресс пару зубчиков чеснока, а когда сыр растворится, вливаем сливки и ложечку соевого соуса. Все!

Ягодный готовится еще быстрее: стакан клюквы и стакан брусники, не размораживая, провжикиваем блендером, добавляем чуток соли, сахар, горчицу и черный перец. Собственно, все!

Вы теперь тоже непревзойденные кетожары, а ваши гости пусть млеют от восторга. Кстати, вернувшись в Россию, я с удивлением узнала, что так готовят кету в наших прибалтийских республиках!

Путра

Сразу скажу, что этот рецепт не получался у меня никогда. Ни в советские времена, ни сейчас, когда появились добротные фермерские продукты. Но это отнюдь не умаляет вкусовых качеств путры, на которой выросли целые поколения жителей Литвы, Латвии и Эстонии.


Как это ни смешно, самым прямым
аналогом путры является знаменитое
египетское блюдо, сочетающее в себе
вермишель, рис и картофель.

Но там мне все было понятно. Там была обычная зажарка, немножко мяса, много специй и овощей. С путрой же все сложнее. Но вы, если хотите, попробуйте провести эксперимент, и, возможно, окажется, что вы более рукастая и умелая хозяйка.

- *1 стакан перловой крупы*
- *1 стакан ячневой или пшеничной крупы*
- *молоко*
- *3–4 картофелины*
- *1 кг рыбы (например, трески)*
- *2 луковицы*
- *200 г творога*
- *3–4 ст. л. сметаны*
- *укроп и зеленый лук для подачи*

Пока поступаем так. Замачиваем на ночь, а потом отвариваем до полной мягкости стакан перловой крупы.

Стакан ячневой или пшеничной крупы заливаем три раза кипятком, а затем варим в молоке почти до готовности. Каша не должна быть слишком жидкой.

Одновременно варим картофель в мундире до готовности, быстро очищаем, расталкиваем толкушкой, чуть увлажняем горячим молоком и смешиваем с перловкой и ячневой крупой.

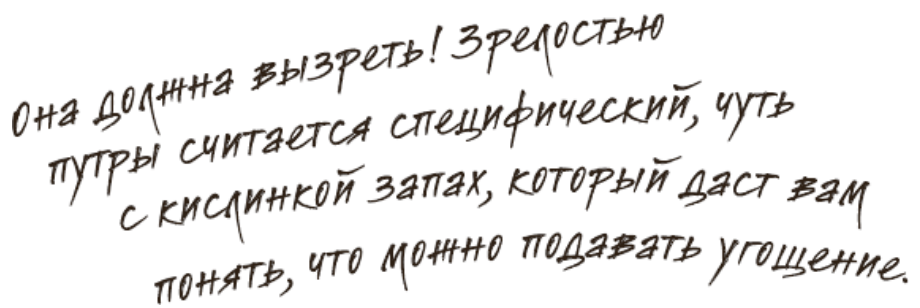
На плите должна быть еще одна кастрюлька, в которой будет вариться рыба – примерно килограмм вашей любимой, не

обязательно дорогой, можно трески. Рыбу варим с двумя головками мелко нарезанного лука.

Когда рыба будет готова полностью, мы отделим ее от костей и измельчим блендером, подбавляя бульон до состояния жидкого супчика. Супчик этот мы добавим к смеси каш и пюре.

Осталась малость: растереть творог со сметаной и тоже добавить в общую смесь. Заметьте: никаких специй, никакой соли, никакого перца!

Полученную путру мы аккуратно перекладываем в глубокую миску и отправляем в холодильник на сутки или чуть больше.


Она должна вызреть! Зрелостью
путры считается специфический, чуть
с кислинкой запах, который даст вам
понять, что можно подавать угощение.

Едят путру, обильно посыпая нарезанным укропом и зеленым луком.

В Прибалтике мне это блюдо страшно нравилось. Потом я узнала рецепт, попробовала повторить пару раз… На этом все и закончилось. Но вам, я уверена, должно повезти больше. Это, при правильной готовке, действительно вкусно и очень полезно!

Очень необычный гарнир

Все, кто останавливался в гостиницах Юрмалы, знают этот рецепт. Точнее, это блюдо. Когда-то я думала, что это «фишка» нашего любимого отеля. Оказалось, что блюдо знакомо всему побережью. Сейчас вы все вспомните и порадуетесь, что теперь этот рецепт будет у вас под рукой.

Итак…

- *1 маленький кочан капусты*
- *оливковое масло*
- *соль по вкусу*

Для соуса

- *1, 2 стакана апельсинового сока*
- *1 ч. л. меда*
- *лимонная цедра*
- *горгонзола (или любой другой такой же пахучий сыр)*
- *сливки или сметана*
- *соль и перец по вкусу*

Загодя купим на рынке или в супермаркете самую маленькую капусту (если две руки сцепить в замок, то получится нужный размер), ополоснем нашу красавицу водичкой и нарежем, как колбасу, на толстые кругляхи, примерно по 2 см толщиной.

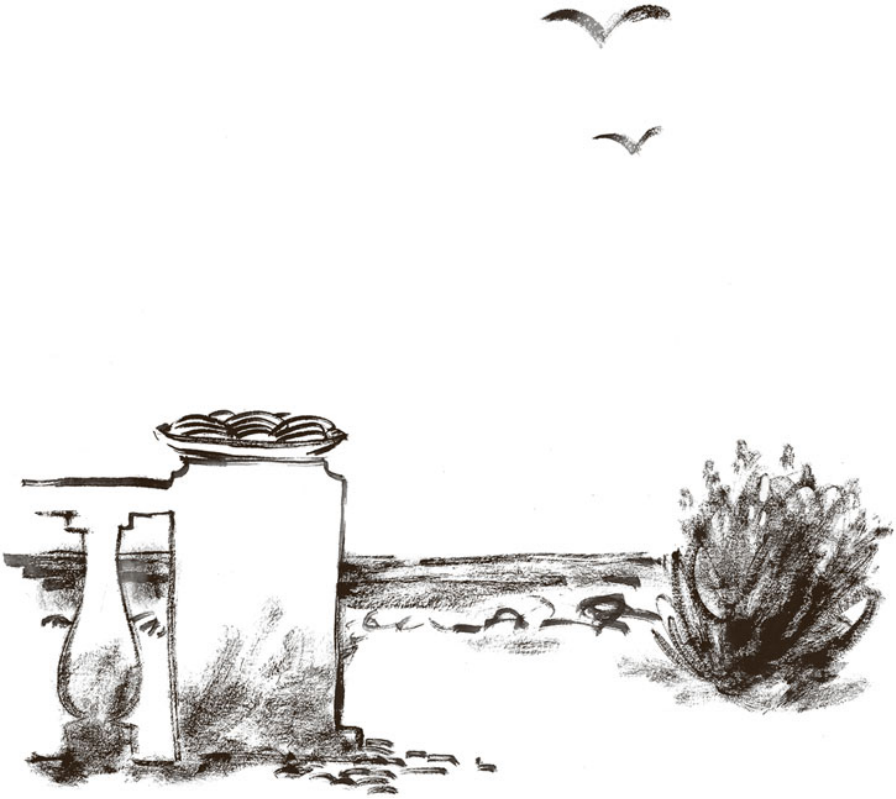
Застелим противень пергаментом, выложим на него кругляши капусты, чуток их присолим и польем оливковым маслом. Можно еще и кисточкой поработать, чтобы масло равномерно распределилось. И отправим противень в духовку.

Минут через 20–30 мы увидим, что наша капуста стала светло-коричневой, подрумянилась, начала источать невероятные ароматы. Вынимаем противень с капустой и готовим соус. Он прост, как песня.

Берем апельсиновый сок, ложечку меда, чуть-чуть лимонной цедры и черный перец. Смазываем кисточкой румяную капусту. Пусть отдыхает. Достаем кусочек горгонзолы или любого острого, пряного, темпераментного сыра, натираем в крошку, смешиваем со сливками или сметаной, чуть подсаливаем и проливаем соусом капусту еще раз. Затем мы отправляем ее в духовку еще минут на 10–15, чтобы соусы в ней расплакались, расплавились и довели вас ароматами до экстаза.

В отелях кругляши подают чуть подостывшими. Так, правда,

вкуснее, чем с пылу с жару.



Узбекская, таджикская, туркменская кухни

Объединив в одном разделе сразу три среднеазиатские кухни, я сама себя загнала в угол. Ибо если у таджиков и узбеков в традиционной кухне есть целый ряд совпадений (до 90 %), то туркмены стоят обособленно. Но я обещала вам писать только о том, о чем знаю сама, в чем убедилась на личном опыте, а потому для меня эти три братские нам когда-то республики неразделимы. Более того, уже в наши дни, живя в Москве, имея множество знакомых и друзей среди тех простых людей, которых принято называть гастарбайтерами из Средней Азии, я снова и снова влюблялась в эти народы, в их культуру и, конечно, в их кулинарное мастерство. Так, например, мой друг Нодир Ахматов объяснил мне, что плов, хоть и считается истинно национальным продуктом, был, по легенде, изобретен не у него на родине, а поварами великого Александра Македонского, которые в условиях ограниченного количества продуктов (кочующие с ними стада баранов, запасы лука, моркови ириса) изобрели универсальное блюдо, которое затем, вместе с движением армий прочно осело и на Востоке, и в Азии. В начале XVI века Средняя Азия была завоевана кочевыми племенами, оставшимися после распада Золотой Орды и пришедшими с севера, из ханского Казахстана. Они смешались с местным населением, особенно с тюркоязычным, и стали заключительным этническим пластом в формировании узбекской народности. Таджики продолжали держаться особняком, сохраняя свои исторические иранские корни… Еще более обособленно жили туркмены – подчеркну, это связано с географией. На столе всех трех народов преобладали мучные изделия, лепешки, кислое молоко, редкие овощи, бобовые, очень редко мясо, птица и сладости – то была пища богачей. Но при этом принципы кулинарной обработки, выработанные веками в процессе тесного взаимодействия разных народов Средней Азии, оказались общим достоянием и были одинаковы у всех сословий и народностей, живших на территории нынешних Узбекистана и Таджикистана. Для современной кухни узбеков и таджиков характерно использование большого количества мяса, преимущественно бараньего, и абсолютное исключение свинины и жирной домашней птицы – уток, гусей. Редко, и почти только в России, уехавшими из дома на заработки рабочими употребляется в пищу другая домашняя птица – куры, индейки. Но то, что я видела в доме у Нодира, Али, Ахмада, Мухаббата, Дили, заставило меня сделать

вывод о том, что все они очень любят крупы – рис, пшеницу, джугару, всегда есть в закромах нут, наш и горох, а из овощей – лук, морковка и тыква. Готовят все на один раз и быстро. Чаще жарят, чем варят. Если у соседа есть тандыр – пользуются им с удовольствием. Я крайне признательна Нодиру за подсказанный им кулинарный прием, который позволил мне готовить привычные блюда с совершенно иным вкусовым оттенком. Прием этот – перекаливание масла. То есть обычное растительное или хлопковое масло раскаляется в казане, в него закладывается целиком луковица или баранья косточка, и масло кипит, приобретая абсолютно другой цвет и аромат. Впоследствии именно на этом масле и готовится пища.

Салат узбекский с печенью и редькой

Этот салат можно было бы смело отнести к разделу лечебного питания, ибо он, действительно, мгновенно повышает иммунитет, борется со всякими хворями, особенно простудного и кишечного происхождения. Но я, узнав рецепт этого салата у супруги своего приятеля Нодира, чуток его переделала на русский лад, отчего, на мой взгляд, он стал более праздничным и чуть более легким.

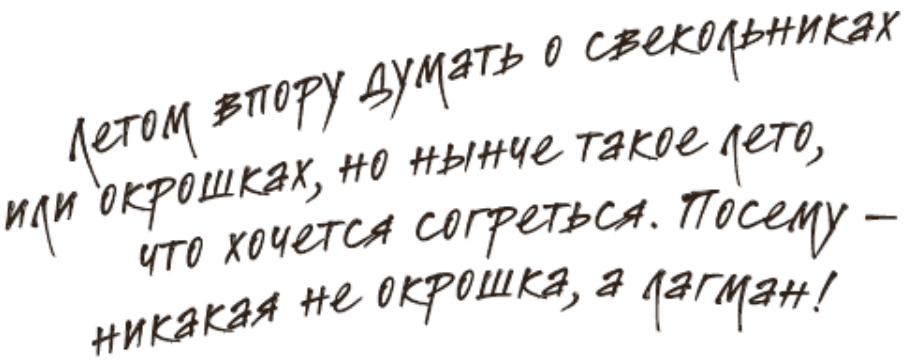
- *2 черные или зеленые редьки*
- *2 моркови*
- *500 г отварной печени*
- *растительное масло*
- *1 огурец*
- *пучок укропа*
- *соль*

В идеале нам нужны две черные или зеленые – если готовим для детей – редьки, пара сырых морковок, полкило отварной печени, соль и растительное масло. Печень подходит любая – и говяжья, и свиная, и куриная. Разница будет только в длительности варки. От нее и будем плясать.

Итак, печень у вас сварена и охлаждена. Теперь достаем терку, чистим редьку, морковку и трем овощи, а затем и печень. Перемешиваем, солим, добавляем растительное масло – и наслаждаемся!

Салат действительно оригинальный и вкусный. Но мне в нем всегда чего-то чуть-чуть недоставало. По размышлению я поняла – сочности! Попробовала заменять масло сметаной или майонезом… Вкусно, но не то! Душа требовала праздника, а салат был каким-то очень «протокольным», что ли… Решение обнаружилось случайно. У меня оставался на кухне «ничейный» свежий огурец, который просто некуда было приспособить, и небольшой пучок укропа. Я протерла огурец в салат, покрошила укроп, заправила маслом, посолила – и чудо произошло! Волшебный компонент сочности был найден! Теперь я готовлю этот салат только так. А вы поэкспериментируйте. Возможно, классика вам понравится больше, чем мои выпендривания. Вы не пожалеете в любом случае. Ибо очень вкусно!

Лагман


Летом впору думать о свекольниках
или окрошках, но нынче такое лето,
что хочется согреться. Посему –
никакая не окрошка, а лагман!

Настоящий, песенный, ароматный, неповторимый. Наездившись в свое время по нашей огромной стране, я напробовалась лагманов столько, что и не сосчитать.

И узбекский, и казахский, и кабардинский, и балкарский, и крымско-татарский, и киргизский. Все они разные, с тем лишь сходством, что везде обязательны лапша и соус (заправка), ну, и почти везде у лагмана моя любимая консистенция – супо-каша, то есть первое и второе «в одном флаконе».

- *500 г телячьих ребрышек или баранины*
- *60 г курдючного сала*
- *1 зеленая или черная редька*
- *2 моркови*
- *2 крупных помидора*
- *2 картофелины*
- *1 небольшой баклажан*
- *3 крупные луковицы*
- *1 головка чеснока*
- *1 сладкий перец*
- *1 горький перец*
- *1 ч. л. специй для лагмана*
- *сельдерей*
- *петрушка*
- *растительное масло*
- *соль и сахар по вкусу*

Для лапши

- *1 стакан воды*
- *3 яйца*

• *около 4 стаканов муки*

Для нашей семьи я сочинила свой фамильный лагман, который, на мой взгляд, вобрал все лучшее, все вкусы и ароматы, а посему может легко позволить себе схалявничать в одном из пунктов: не найду джумсу – постараюсь с лапшой, лень тянуть лапшу – отыграюсь на правильных специях.

Мои не очень любят баранину, поэтому тут я тоже фокусничаю: использую курдючное сало и телячьи ребрышки. Вы можете взять мякоть барашка.

Для семьи из 3–4 едоков вполне достаточно половины килограмма мяса и кусочка со спичечный коробок курдючного сала. Еще нам будут нужны редька, черная или зеленая, две средние сочные морковки, два больших сладких помидора, пара картофелин, небольшой баклажанчик, три крупные луковицы, головка чеснока, сладкий перец и один горький, ну, и приправы. Про лапшу потом расскажу.

Первым делом нарезаем жир кубиками, кладем их в казан и растапливаем до полупрозрачности. Следом добавляем мясо, чуть-чуть солим, доводим до румяности и забрасываем лук, нарезанный кольцами. Как только лук забронзовеет, отправляем в казан кубики баклажанов и редьки, следом пойдет стружка морковки – я ее получаю с помощью овощечистки. Минут 5–10 все жарим, помешивая, затем добавляем нарезанные картофель и сладкий перец.

Самое время добавить специи. Их для меня собирает опытный лагманщик. В набор входят бадьян, зира, молотый черный и красный перец, паприка, кориандр, тмин и джусай – это такой сухой лук с привкусом чеснока.

Самостоятельно покупаю сельдерей и петрушку. Чайная ложка с горкой специй летит в казан, туда же отправляется зелень, накрошенная крупно, и сразу же заливается примерно на два пальца сверху водой, в которой варилась ваша лапша.

Самым последним аккордом лагмана будет его заправка тушеными томатами с чесноком и горьким перцем. Помидоры я тру на терке и обжариваю пюре на растительном масле. Когда они начинают пыхтеть и плеваться, солю, добавляю сахар и кладу нарезанный половинками чеснок. (Я кладу много – зубчиков 8–10, а вы ориентируйтесь на свой вкус.) К томату добавляю и измельченный горький перец, трусливо убирая семена, ну, а затем заливаю томатом лагман и держу на огне еще минуты три. В идеале вы должны получить соус, в котором жидкость есть, но она не черпается поварешкой, как суп, а с трудом набирается ею. (Правда, я видела в ресторанах лагманы, где воды больше, чем

мяса.)

Осталось рассказать о лапше. Я ее делаю просто: в миску наливаю воду, солю, вбиваю яйца, перемешиваю и всыпаю муку. Получается очень крутое тесто. Крутое, но эластичное. Оно у меня отдыхает под миской примерно минут тридцать, а дальше я применяю собственное ноу-хау, но без сноровки вам его не повторить. Я разделяю тесто на 15–20 кусочков, каждый смазываю растительным маслом и прокручиваю на мясорубке. Самое сложное – поймать разделочной доской первые тонкие макаронины и двигать ее так, чтоб они легли в один слой. Но мне помогает мама. А вы можете сделать лапшу привычным способом.

Скажу больше. Если вы найдете в магазине макаронные изделия «лагман» – смело покупайте. Они тоже прекрасно подходят. Да, в принципе, вся лапша подходит, если в ее составе есть существенная доля яиц и она обладает ярким вкусом.

Ну вот, вроде и все. Лапша сварена, сцежена. Вода из-под нее ушла в соус, сама она скучает в пиалках. И вы теперь, как честный человек, должны залить ее, исстрадавшуюся, огненным лагманом, и любоваться довольными рожицами ваших домочадцев.

Мясо без тандыра

Если в доме нет тандыра, а приготовить нечто удивительное, сочное, полезное, мясное, овощное, остренькое, ароматное и сытное одновременно очень хочется, то вам – сюда.

Этот способ наверняка знают многие предприимчивые хозяйки, моя же бабуля изобрела или подсмотрела у кого-нибудь исключительно в силу своей занятости.

Ей просто некогда было дежурить на кухне, поэтому от ее обеденного перерыва, в который она умудрялась все это сотворить, до момента возвращения мамы с работы, которая блюдо извлекала и подавала к столу, наедине с украинским «тандыром» оставалась исключительно я. В мои обязанности входило: ни к чему не прикасаться, близко не подходить, следить, чтобы не погас огонек газовой плиты. Точно знаю, помню, что с момента первого вкушения этого блюда до дней сегодняшних, когда мы с мамулькой поменялись местами, и она следит за огнем, все домашние, все гости приходили в полный восторг. Заинтриговала? Поехали.

- *кусочек украинского сала*
- *около 1 1/2 кг телячьих или бараньих ребрышек или говядины*
- *1–1 1/2 кг молодого мелкого картофеля*
- *3 маленьких баклажана*
- *3 маленьких кабачка*
- *3 крупных помидора*
- *3 средние луковицы*
- *3 сладких перца*
- *1 острый перец*
- *1 ст. л. без горки соли*
- *лавровый лист*
- *душистый перец*
- *1 крупный пучок петрушки*
- *1 крупный пучок кинзы*
- *специи по вкусу (зира, барбарис, розмарин)*

Первым делом вам нужно найти выварку – это огромная такая кастрюля, а дальше подобрать кастрюлю, тоже не маленькую, которая бы свободно поместилась в выварке.

Ну, а теперь сам творческий процесс.

Нам нужен будет кусочек украинского сала, куда ж без него, примерно полтора килограмма ребрышек – телячьих, бараньих,

только не свиных, можно взять и мякоть говядины, только берите старую, ароматную говядинку, не нежного теленка. Еще вам будут нужны килограмм или полтора молоденькой картошки, лучше мелкой, 3 малюсеньких баклажана, 3 маленьких кабачка, 3 крупных помидорины, 3 средние луковицы, 3 сладких перца, 1 острый перец, соль – примерно столовая ложка, совсем без горки, лаврушка, душистый перчик, кинза и петрушка, можно добавить и те специи, которые вы любите: например, зиру, барбарис или розмарина чуток.

А дальше все изумительно просто. На дно меньшей кастрюли кладете мелкие пластинки сала, затем мясо, затем помидоры кружками, затем лук кольцами, затем баклажаны, кабачки, сладкий перец, и на самый верх – картошечку. Все эти слои пересыпаете мелко порубленной зеленью и таким же мелко порубленным острым перцем без семян. А вот специи и соль – только сверху, на картошку. И не перепутайте слои.

Принципиально важно, чтобы помидоры сделали мягче мясо, но не дали задубеть картофелю. Поэтому картошка – царь горы!

Плотно закрываете кастрюлю крышкой, бабушка еще и шпагатом крышку привязывала, и помещаете меньшую кастрюлю в большую, наливаете воды примерно до половины высоты маленькой кастрюли, закрываете выварку крышкой, зажигаете медленный огонь. И забываете о тандыре часов на шесть.

Когда соберутся ваши домашние, вы извлечете на свет божий чуть-чуть остывшую кастрюлю с мясом и овощами, иначе можно обжечься, выложите на огромное блюдо готовое изумительное «нечто», а в соусник сольете собравшийся бульон. Я его всегда приватизировала, потому что очень любила есть этот вкуснючий сок «нечта», макая в него сухарики.

Ашхабадский пирог с баклажанами «Ахабаба»

Сегодня мы приготовим с вами бабушкин ашхабадский пирог с баклажанами. Кстати, побывав в Австралии, я с удивлением узнала, что мой любимый пирог называется «киш». Но в детстве я этого слова не знала, посему и я сама, и мой сын называли его «ахабаба».

- *около 125 г сливочного масла или маргарина*
- *1 стакан муки*
- *3 ст. л. ледяной воды*
- *2 небольших баклажана*
- *2 крупных помидора*
- *твердый сыр*
- *отварное мясо, курица, ветчина или колбаса*
- *зелень (петрушка, укроп, кинза)*

Основа пирога проста и всегда неизменна. В железной мисочке растапливаем половину пачки сливочного масла или маргарина, всыпаем в него стакан муки и огорошиваем сверху леденющей водой (ставлю на 20 минут воду в морозилку). Быстро замешиваем некрутое тесто и убираем его на 20 минут в холодильник.

Пока тесто мерзнет, режем на кружочки пару мелких баклажанчиков, пересыпаем их солью, чтоб пописали горечью, пару крупных помидорин, режем ломтиками любой сыр, который найдется в доме. Режьте не весь, оставьте чуток для того, чтобы потереть на терке. Отыскиваем в холодильнике любое отварное мясо или курицу, в крайнем случае колбасу или ветчину. Там же пытаемся отыскать любимую зелень – петрушку, укроп, кинзу, кто что любит. Зелень измельчаем вместе с мясом и перемешиваем.

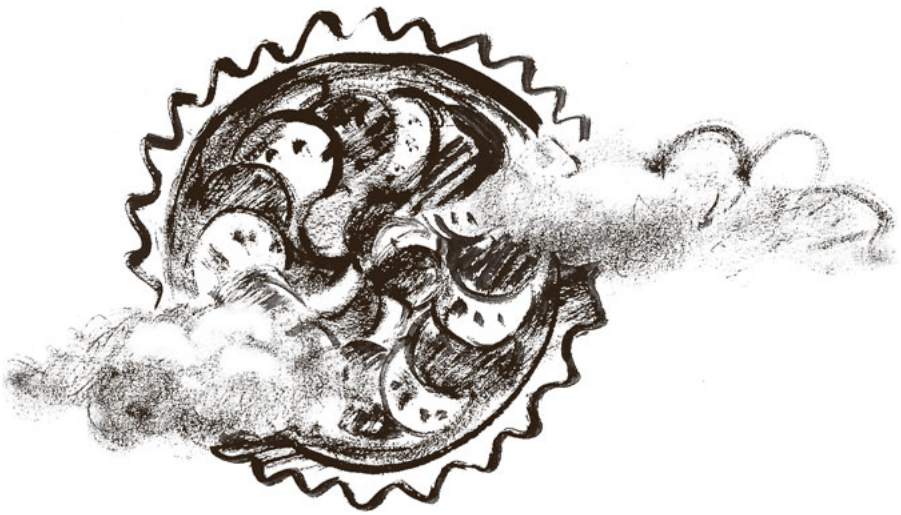
Отжимаем баклажаны и быстро обжариваем их с двух сторон на сухой сковородке. Так и плевков раскаленного масла не будет, и жир лишний они не впитают.

Осталась мелочь – собрать ахабабу!

Тесто раскатываем достаточно тонко и застилаем им форму, чтобы получились бортики. Теперь на дно тестового гнездышка выкладываем мясо с зеленью, а сверху, чередуя, по кругу кладем кружок баклажана, кружок помидорки, ломтик сыра. Заполняем гнездо полностью и посыпаем тертым сыром.

Выставляем в духовке температуру в 180–200 градусов и отправляем туда нашу ахабабу на 25–30 минут. Через положенное

время вы достанете из печи удивительно ароматное, полезное и сытное блюдо. В нем нежная, хрустящая, тающая во рту корочка удивительно гармонирует с неземными баклажанами. Томаты дают сочность, а сыр, лениво тянущийся, изнеженный, все соединяет в один ансамбль. Заметили, кстати, что мы ничего не досаливали и не доперчивали?



Самбуса

Вот до чего была руката моя помощница и подруга из Памира Анна, до чего толково и наглядно все показывала, а самбусу меня так делать и не научила. Точнее, я ее готовлю. И все говорят, что это упоительно вкусно. Но я-то знаю, какой она должна быть. А вы рискните! Авось получится, как у Ани.

- *мука*
- *яйца*
- *соль*
- *теплая вода*
- *сливочное масло или маргарин*
- *баранина*
- *курдючное сало*
- *лук*
- *специи (зира, перец, смесь для плова)*

Из муки, яиц, соли и теплой воды прямо из-под крана Аня замешивала крутое пресное тесто. Крутое-то оно было крутое, но и мягкое при этом. Просто идеальное какое-то. Тесто Аня оставляла на столе, накрыв его перевернутым тазиком. Пока тесто зрело, минут сорок, Аня гоняла чаи и болтала с бабушкой о жизни.

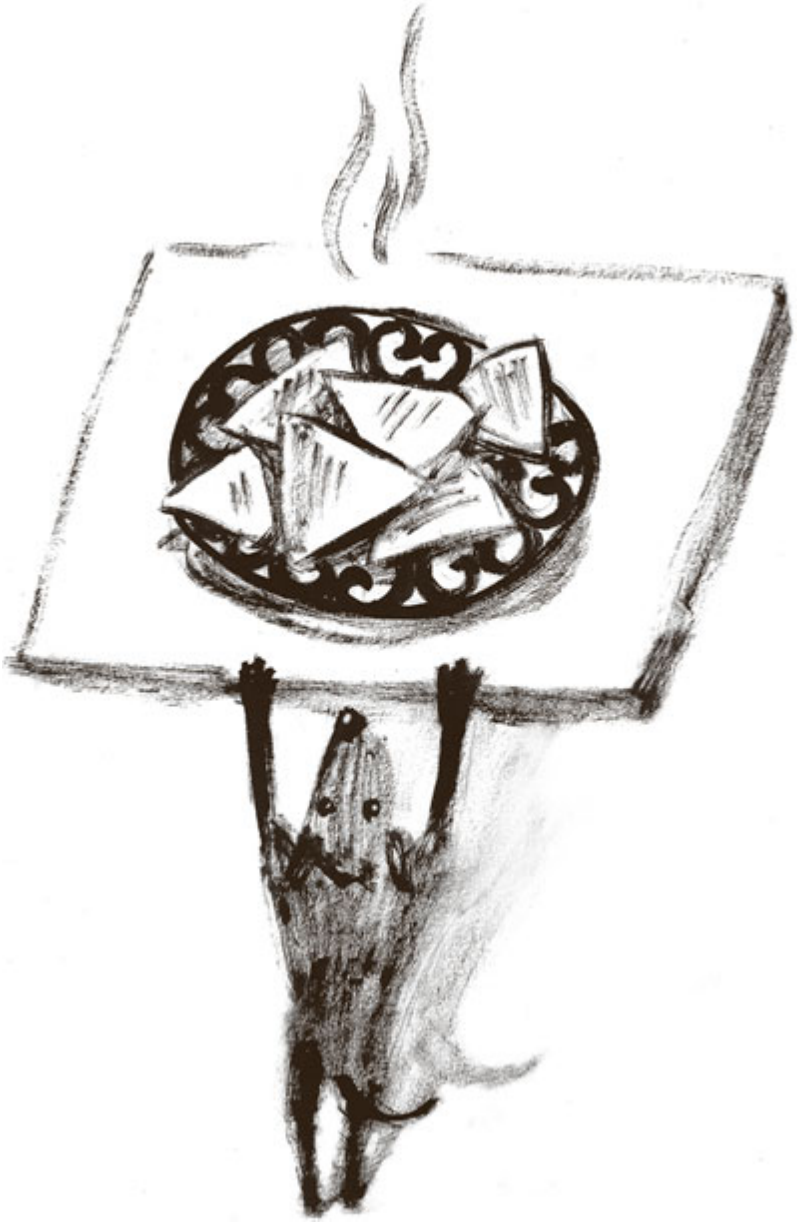
Потом она вновь сосредотачивалась, брала большую скалку и начинала раскатывать тесто, отрезая по кусочку, в большие пласты очень тонким слоем. Пласты мы смазывали подтаявшим маслом или маргарином и сворачивали в плотный рулет. Рулет резали на куски, которые затем раскатывали в небольшие лепешки размером с блюдце. Мазали, сворачивали и готовили лепешки мы с бабушкой, а Аня, напевая, готовила фарш.

Она не признавала мясорубок, баранину вместе с курдючным салом резала только ножом, но очень мелко. Я помогала ей только с нарезкой лука. После этого Аня внимательно осматривала мои закрома специй, ловко добавляла к мясу то перец, то зиру, то смесь для плова, солила все и лениво вымешивала фарш. Даже не вымешивала. Просто пару раз проводила ложкой.

Затем на лепешки клался фарш. Мясо она экономила и все время пресекала мои попытки напихать в будущий пирожок максимум начинки. Пирожки слепливались треугольниками.

Дальше Аня картинно вздыхала об отсутствии в интеллигентной семье тандыра и включала духовку. Минут сорок

пять в духовке при 160–180 градусах – и ароматнейшая самбуса наполняла все свободные миски нашего дома, вызывая дикое слюноотделение у домашних, у котов с собаками и даже у попугая Федечки! Эх, жаль Аня вышла замуж и вернулась на свой драгоценный Памир!

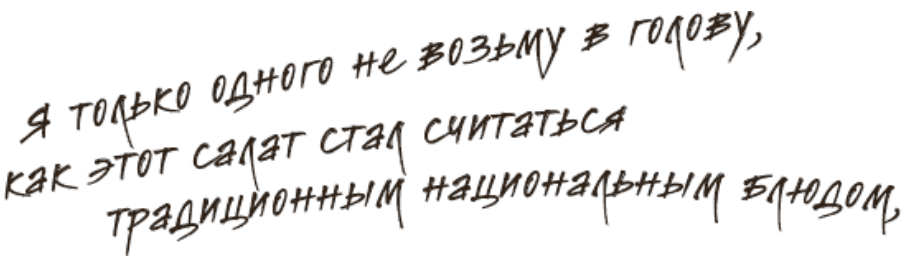


Киргизская и казахская кухни

Для меня эти две братские кухни очень похожи. Правда! Я не хочу никого обидеть, но два старших сына бабушки Ани жили в Киргизии, в Бишкеке, и в Казахстане, в Кустанае, и она частенько брала меня летом проведать сыновей и внуков. То ли впечатления детства так все уравновесили, то ли я была не в том возрасте, чтобы обращать внимание на нюансы, но мне казалось, что и в доме тети Вали, и в доме тети Любы подают всегда одно и то же: бешбармак, манты, хошаны, самсу и очень смешные густые супы. И сладостей было много! В праздничные дни и торжества они являлись главным украшением стола. Это баурсак, хворост, вертушки, каттама, чак-чак и много всего другого. Здесь сладости подавали до и после еды, а точнее сказать – их вообще не убирали со стола, к огромной моей радости. Кроме свежих фруктов, дынь, винограда, ягод, весь обед, завтрак и ужин сопровождает также чай. К чаю обязательно подают баурсаки – жаренные в жире шарики из кислого теста – или другие мучные изделия – гокай, санза, ютаза, танмошо, женмошо, кинкга. И казахи, и киргизы очень любят зеленый плиточный чай с молоком, солью, перцем и обжаренной на масле мукой. Самый распространенный – атканчай: заварка, молоко и соль. Чай обязательно заваривают в фарфоровом чайнике и подают в пиалах. А еще в доме пекли хлеб. То есть, пекли лепешки. Очень смешная лепешка была в Киргизии – кемеч нан. Понравилась она мне необыкновенно, и я попробовала повторить ее в Запорожье, но только обожглась. Технология приготовления этого блюда такова. Заквашивают обычное дрожжевое тесто, затем кладут его слоем средней толщины в утятницу и выпекают при слабом нагреве духовки. Мучные блюда часто сочетаются с молочными продуктами – айраном, кумысом, сырами домашнего производства. Но кумыс я не могу попробовать до сих пор. Вот не могу, и все… В последние годы в национальной кухне этих двух стран, бывших наших республик, стало значительно больше картофеля и овощей, различных круп, консервированных продуктов, фруктов. Говорят, местные раньше картошку вообще не признавали. Ассортимент «магазинский», то есть стандартный для всего мира, тоже в последние лет тридцать пополнился новыми мясными и рыбными блюдами и закусками, но вот традиционную бижы – кровяную колбасу из бараньих легких – так ничто заменить и не смогло.

Странный салат

Салат «Сусамыр» – один из самых необычных, которые мне приходилось пробовать в жизни. И это никакое не преувеличение. Для того чтобы его приготовить, вам потребуется целых три дня! Если, конечно, у вас нет рынка, где продают квашеную редьку и маринованную петрушку… Словом, рискните! Вкус вас удивит и порадует, а польза, говорят, от салата огромная.



ведь никакого консервированного горошка до революции в Киргизии и Казахстане не было!

- *горсть петрушки*
- *горсть нарезанного полукольцами лука*
- *1 черная редька*
- *горсть квашеной капусты*
- *3–4 картофелины*
- *3 яйца*
- *1 банка зеленого горошка*
- *растительное масло для заправки*
- *томатная паста (по желанию)*
- *соль и сахар по вкусу*

Итак, нам нужно нарезать горсть свежей петрушки, горсть репчатого лука (его режем полукольцами), чуть присолить, присахарить, пожамкать и залить небольшим количеством уксуса. Путь постоит в холодильнике пару деньков. Если в тепле – то быстрее, но будет запах!

Соломкой режем черную редьку и поступаем с ней точно так же, как с петрушкой и луком, но обязательно в отдельной посуде!

Еще нам будет нужна горсть квашеной капусты – ну, она-то есть всегда, 3–4 отварные картошки в мундире, 3 сваренных вкрутую яйца, банка зеленого горошка.

Через два-три дня, в урочный час, мы отжимаем все квашеные овощи досуха, смешиваем их, добавляем зеленый горошек,

кубики картофеля, кубики отварных яиц. Еще раз все смешиваем и заправляем растительным маслом. Салат готов! Но если вы хотите совсем-совсем настоящий салат «Сусамыр», то растительное масло вы разотрете в пиалке с небольшим количеством томатной пасты. Вот теперь точно все готово!

Пусть вам не покажется, что
я ерничаю, ибо закуска эта впрямь
необычна, пикантна и вкусна.
Целых два народа не могут ошибаться!

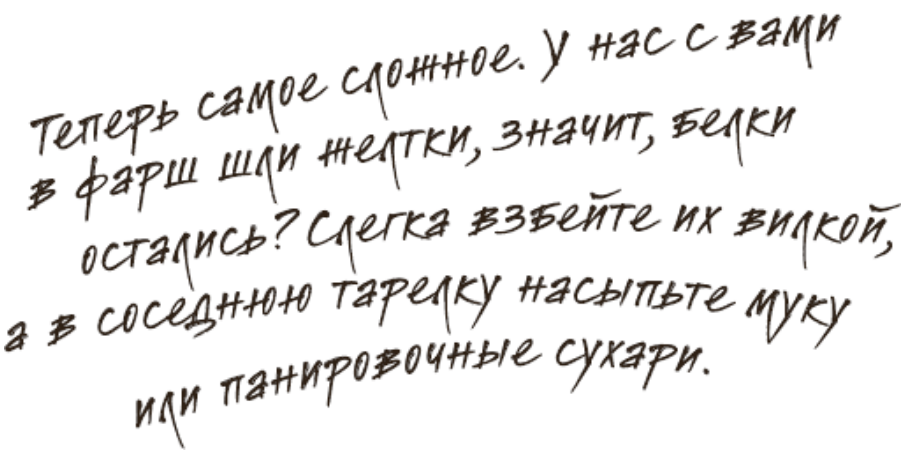
Котлеты «Ала-тоо»

Сразу предупреждаю, это номенклатурные котлетки, которые подавали в фешенебельных ресторанах двух братских республик. Нормальный человек в советское время с ними не стал бы заморачиваться, но сегодня, когда многие наши женщины с удовольствием занимаются домашним хозяйством, а не убегают на рассвете и не прибегают на закате, почему бы не попробовать?

- *500 г говядины*
- *500 г баранины*
- *молоко*
- *яичные желтки для фарша*
- *соль и перец по вкусу*
- *6 яиц*
- *петрушка*
- *укроп*
- *сливочное масло*
- *яичные белки для обваливания*
- *мука или панировочные сухари для обваливания*
- *растительное масло для жарки*

Итак, нам с вами нужно будет промолоть мякоть говядины и баранины в равных частях, скажем, по полкило. Мясо хорошо бы еще измельчить блендером, прямо в паштет, подливая к нему по чуточке молоко и добавляя яичные желтки. Но следите за тем, чтобы фарш не стал жидким! Его нужно умеренно подсолить и чуть приперчить. Никакого чеснока и лука!

Теперь отвариваем вкрутую яйца. Нам будут нужны половинки яиц, поэтому примерно прикиньте количество – у меня выходит штук шесть. Мелко нарезаем петрушку и укроп, кладем их в блендер, туда же добавляем добрый кусок сливочного масла и взбиваем. Если яйца уже сварились, разрезайте их вдоль, изымайте желтки и тоже отправляйте в блендер к маслу. В результате вы получите тугое зеленое масло.


Теперь самое сложное. У нас с вами
в фарш шли желтки, значит, белки
остались? Слегка взбейте их вилкой,
а в соседнюю тарелку насыпьте муку
или панировочные сухари.

Далее действуем быстро. Нагреваем сковородку, наливаем растительное масло. Отделяем от фарша небольшой кусок, расплющиваем его на столе (стол лучше смазать маслом). Кладем на фарш половинку вареного яйца (белок), начиняем его нашим зеленым маслом, формируем удлиненную котлетину, окунаем ее во взбитый белок, потом в муку или сухари и быстро обжариваем до корочки с двух сторон. Когда все котлеты будут готовы, вы их выложите на противень, включите духовку и еще минут 12 потомите на среднем огне при 180 градусах.

Если вам интересно мое экспертное мнение, то вот оно: блюдо, безусловно, вкусное и во всех смыслах приятное. Самая главная его фишка – густой, маслянистый, пряный сок внутри зразы. Если мои родственники освободят меня ото всех домашних дел, я его обязательно приготовлю. Если нет, приготовлю что-нибудь еще. А вы не берите с меня пример! Вы же феи, так что радуйте и удивляйте!

Сусамыр

А вот это блюдо я смело могу рекомендовать даже самым занятым женщинам. Во-первых, оно сплотит вашу семью, во-вторых, не отнимет много времени, ну и, в-третьих, вы просто получите удовольствие от простой и полезной пищи.

- *говядина*
- *небольшой кусок курдючного жира*
- *чеснок*
- *сливочное или растительное масло для жарки*
- *соль и перец по вкусу*

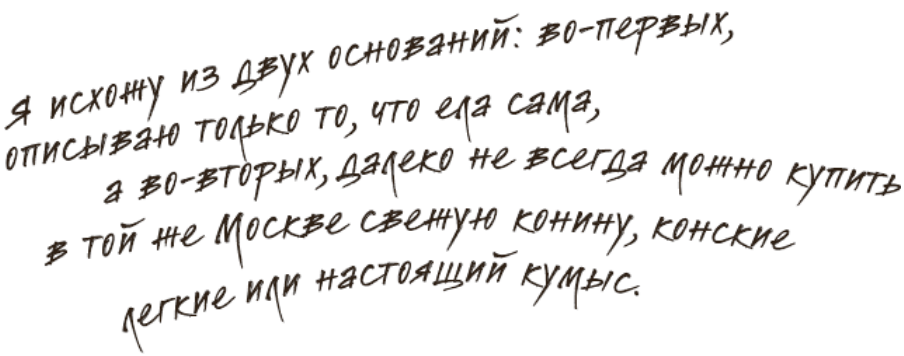
Для начала вам нужно пойти на рынок и попросить мясника кусок говяжьей мякоти, которую бы вы потом могли нарезать поперек волокон. Там же, на рынке, нужно купить и небольшой кусочек курдючного жира. Если совсем не переносите баранину, обойдетесь белорусским шпиком, но вкус будет уже не тот. Осталось купить хороший чеснок и все! Вы почти управились. Самая ответственная задача достанется вашему супругу. Дома вы меленько-меленько нарежете курдючный жир с чесноком, потом аккуратно разрежете мясо поперек волокон, толщина куска примерно два сантиметра, а уже потом позовете мужа и вручите ему молоток для отбивания мяса. Инженерная задача проста: получить из небольшого куска вырезки лепешку размером с десертную тарелку. Только не уставайте хвалить любимого! Но и следите, чтобы он сгоряча не размолотил ваше мясо в паштет.

Когда все куски будут отбиты, вы их присолите и приперчите с внутренней стороны, положите туда же, внутрь, по десертной ложке сала с чесноком, разогреете сковороду и, формируя рулеты, обжарите ваш бифштекс на средней силы огне на сливочном или растительном масле. Мясо отбито идеально, жарится от силы 5 минут с одной стороны, поэтому ужина не придется долго ждать.

Уверяю вас, сусамыр станет вашим любимым мясным блюдом. Ибо всегда сочен, нежен и вкусен. А уж как его любят мужчины — это отдельный разговор!

Коктал

Это еще одно номенклатурное блюдо, которое, говорят, очень любил Леонид Ильич Брежнев. Кстати, я очень прошу на меня не обижаться представителей разных народов за то, что не упоминаю ваши исконные народные блюда.


Я исхожу из двух оснований: во-первых,
описываю только то, что ела сама,
а во-вторых, далеко не всегда можно купить
в той же Москве свежую конину, конские
легкие или настоящий кумыс.

Про другие города и не говорю. Поэтому лучше мы к вам приедем в гости и попробуем. А вот коктал приготовить можно хоть в Рязани, хоть в Запорожье. Все для этого есть.

- *сазан или зеркальный карп*
- *масло для смазывания*
- *чеснок*
- *красный лук*
- *баклажаны*
- *сладкий перец*
- *помидоры*
- *твердый сыр*
- *майонез*
- *зеленый лук и петрушка для подачи*
- *соль и перец по вкусу*

Самое главное, что нам будет нужно, – купить в магазине или на рынке живую рыбу. Лучше с крупной чешуей, например сазана иди зеркального карпа. Чем крупнее, тем лучше. Рыбу мы принесем домой, но чистить не будем ни в коем случае! Просто разрежем ей брюшко, тщательно выпотрошим, удалим жабры и промоем под проточной водой. Нам нужно получить из рыбины некое подобие раскрытой книги, у которой вместо обложки чешуя. Если силенок не хватает – зовите супруга!

Теперь достаем противень и начинаем собирать коктал.

Первым пойдет слой промасленного пергамента, на который мы выложим рыбу мясом вверх. Мясо следует посолить, поперчить и натереть пропущенным через пресс чесноком. Пока мы будем подготавливать все остальное, рыба чуток подмаринуется.

Мы же пока режем кружочками лук, лучше красный, баклажаны, сладкий перец, помидоры и трем сыр. Сыра будет нужно много! Первым слоем выкладываем лук. Смазываем его майонезом. Сверху кладем кружочки баклажанов и сладкого перца и засыпаем их сыром. Верхним слоем кладем кружки помидоров, тоже слегка смазываем майонезом и засыпаем сыром.

Аккуратно ставим тяжелый противень в духовку, разогретую до 170 градусов, и забываем о рыбе на полтора часа. Точнее, на час двадцать. Ибо за 10 минут до готовности мы снова посыплем коктал тертым сыром для окончательной корочки, а при подаче еще и украсим зеленым луком и петрушкой.

Блюдо выглядит так празднично, что подавать его хорошо по особо торжественным случаям. И съедается оно без остатка. Вы не пожалеете!

Кстати, очень похожим образом на Иссык-Куле подают форель. Только там не кладут баклажаны, беря двойной объем сладкого перца. Попробуйте оба варианта!

Советская «скорая помощь»

Больничный обед

Так случилось, что простыла. То ли загрипповала, то ли поспала на сквозняке… Было бы плохо, но во всем плохом есть положительная сторона. Матушка, моя мамуська, немедленно извлекла на свет божий свой рецепт «ты здоров, как коров». И я решила им с вами так же незамедлительно поделиться.

Суть в том, что у хворого начисто отбивает аппетит. А есть нужно. Но ровно то, на переваривание чего организм практически не тратит сил. В нашей семье это «больничный обед». На первое – крепкий бульон с особой хитростью, на второе – «картофельная болтушка» с таким же хитрым соусом, на третье – горячий, так сказать, смузи.

Бульон

- *2 цыпленка корнишона или 2 перепелки*
- *2 крупные луковицы*
- *1 крупная морковь*
- *пучок петрушки*
- *2 ст. л. сливочного масла*
- *щепотка молотой паприки*
- *щепотка молотого черного перца*

С бульоном все просто. Отвариваете два куренка-корнишона или перепелок (на Украине брали голубей) с двумя здоровенными луковицами, крупной морковиной и пучком петрушки. Варите час.

Потом все твердые компоненты достаете из бульона, из птицы удаляете кости и прокручиваете на мясорубке. Снова высыпаете в бульон и доводите до кипения. Пара ложек сливочного масла, щепотка сладкого перца и чуточка черного – и ваш хворый пьет этот бульон, как миленький.

Картофельная болтушка

- *2 крупные картофелины*
- *лавровый лист*
- *сливочное масло*
- *1 яйцо*
- *свежий укроп*
- *2 помидора*
- *2 зубчика чеснока*

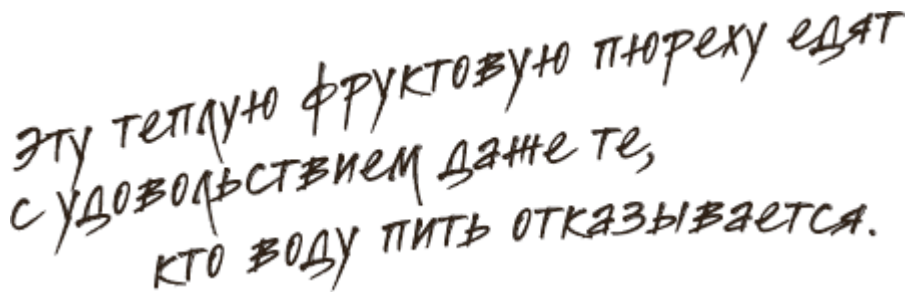
Пару крупных клубней картошки отвариваете с лавровым листом, сливаете воду, но не до конца, добавляете сливочное масло и готовите жидкое пюре. Молоко лить не нужно, ибо при простуде многих от молока воротит. Зато можно облагородить пюрешку сырым яйцом, разболтав его в горячей картошке, и щепотью свежего укропа.

Но самое главное – соус. Проварите на сковороде в малом количестве воды пару помидорин, протрите через дуршлаг, снова положите на сковородку и упарьте до загустения. В самом конце раздавите в соус пару зубчиков чеснока.

Горячий смузи

- *горсть ягод или яблоко*
- *сахар или мед*
- *1/4 стакана воды*
- *1/2 ч. л. крахмала (по желанию)*

Ну и, наконец, прокрутите через мясорубку натрите на терке или измельчите в блендере горсть любых ягод или даже яблоко, без косточек, естественно. Добавьте небольшое количество сахара или меда, если нет аллергии, и доведите до кипения. Как закипит, добавьте четверть стакана воды, в которой вы развели половинку чайной ложки крахмала, но это не обязательно.



Я долго думала, в чем секрет. Почему при температуре, при полном отсутствии аппетита и нежелании есть, все это проскальзывает на «ура». Ароматы! Ароматы, братцы. Пахнет божественно, жевать не нужно. Ну, и к тому же ты себя чувствуешь эдаким страдальцем, ради которого все расстарались. А делов-то – на час, не больше. Но сколько пользы и радости!

Супчик детский, восстановительный

Когда острая стадия любой детской болезни минует (а как кормить температурящих и страдающих, написано чуть выше), нам их нужно срочно восстанавливать после болезни. Надеюсь, все помнят, как мы вели себя в собственном детстве? Мы уже поняли, что не умрем, но заподозрили, что и мама об этом догадывается, и больше не кудахчет над нами денно и нощно… Тогда-то и включается во всю мощь полный резерв детских каприз и нехочух.

У большинства мам есть свои рецепты экстренного восстановления сил малыша и преодоления капризов, но я хочу с вами поделиться теми, которые мне рассказала моя украинская приятельница Оксана Киселева. Оксана уже много-много лет живет в далекой Шри-Ланке, но методы и рецепты своей мамы помнит очень хорошо и благополучно использует их в своей собственной семье.

Итак, дразним нашего капризулю специальным и смешным детским супом. Он изумительно легкий, вкусный, а принимать участие в его приготовлении может и сам пациент.

- *2 картофелины*
- *тесто, как на вареники*
- *свиное сало или сливочное масло для жарки*
- *1 луковица*
- *соль по вкусу*

Для начала мелко-мелко крошим очищенный картофель, пару клубеньков, и разваривaем его в подсоленной водичке почти до состояния пюре.

Одновременно замешиваем тесто как на вареники и поручаем нашему выздоравливающему ответственное задание – разорвать небольшой комок теста на мелкие кусочки. Детворе, как правило, этот процесс очень нравится.

Мы же достаем из холодильника свиное сало, если у ребенка была простуда, или сливочное масло, во всех иных случаях, и обжариваем на нем небольшую головку лука до темно-янтарного цвета.

Картошка почти готова, теперь мы опускаем в нее кусочки теста – творчество вашего чада, даем супу покипеть минут пять, заправляем зажаркой и любуемся, с каким аппетитом ребенок будет есть этот совершенно простецкий, без затей, суп. На всякий случай держу пальцы крестом, чтоб не сглазить…

Рыбкин омлет

Сразу признаюсь честно: хворого или выздоравливающего сына мне не удалось накормить предписанной рыбой ни разу в жизни. Возможно, я была тогда не так опытна, как сейчас, возможно, в детстве просто любила рыбу и спокойно ела ее в любом виде, но мой Сережка стоял насмерть. Нет, и все! Ни жареная, ни отварная, ни тушеная ему не нравились категорически. Возможно, потому, что я не умела ее, рыбу, прятать так искусно, как Оксана Киселева. Оба ее рецепта для меня стали приятным сюрпризом уже в зрелом возрасте, и я могу подтвердить, что не только хворые дети, но и вполне себе здоровые мужчины едят эти блюда с огромным удовольствием. Занесите их к себе в книжку рецептов и на досуге попробуйте приготовить. Уверяю – не пожалеете!

Первое блюдо носит явно крымский или южный характер. Но прелесть его в том, что в рецептуре присутствует жирная килька, которая для восстановления организма подходит идеально. Рыбка нам нужна свежая, но, каюсь, однажды я использовала и малосольную и ничуть не пожалела.

- *горсть свежей или малосольной кильки*
- *сливочное и растительное масло для жарки*
- *3 яйца*
- *1/4 стакана сливок*
- *1 ст. л. с горкой муки*
- *рубленая петрушка и лимонная цедра (по желанию)*
- *соль по вкусу*

Итак, берем горсть кильки, априори свежей, молниеносно отрываем у нее головы и вытаскиваем внутренности – минуты три это займет, раскаляем сливочное масло в смеси с растительным и прямо в кипящее масло кладем кильку. Нам нужно, чтобы она стала золотистой с двух сторон.

В это же время разбиваем 3 яйца, присаливаем, если килька свежая, вливаем четверть стакана сливок, всыпаем столовую ложку с горкой муки и быстро взбиваем миксером.

Как только килька стала янтарной, заливаем ее омлетной смесью, накрываем крышкой и уменьшаем огонь до минимума.

Минут через восемь наш шедевр будет готов. Если вы опасаетесь, что дите унюхает рыбу и через омлет, посыпьте его сверху петрушкой и чуточкой лимонной цедры. Улетит на «ура!».

Второе блюдо сложнее и предназначено для введения в заблуждение не детей, но упрямых отроков. Эти если заявили, что чего-то есть не будут, от слов своих не откажутся ни за что. Тинейджеры, кстати, были и в СССР, и почти совсем не отличались упрямством от нынешних старших школьников. Но и на них мамы находили управу. Только в наше время нас «покупали» какой-нибудь высокой французской кухней из самого Парижа, а нынешних легче соблазнить пицце-гамбургеро-чипсовыми трендами. Словом, вооружаемся рыбой, овощами, сырами и терпением. Нам важно что? Чтобы были те самые фосфор и Омега-3, которые так показаны при выздоровлении.

- *500 г рыбы (например, наваги)*
- *1 кг сладкого перца*
- *2 крупные луковицы*
- *200 г твердого сыра*
- *сливочное и растительное масло для жарки*
- *1 ч. л. сахара*
- *тонкий лаваш (по желанию)*
- *лимонный сок*
- *соль по вкусу*

Вот и покупаем вкусную и жирненькую рыбу, я люблю навагу, ибо она легка в чистке. Рыбу разделываем на порционные куски и опускаем в крутой подсоленный кипяток минут на пять-семь. Выньте ее и положите на тарелку обсыхать. Если вы купили рыбы 500 г, то вам стоит купить еще 1 кг сладкого перца, 2 крупные луковицы, 200 г любого сыра.

Пока ваша рыбка сохнет, очистите от семян и нашинкуйте перец, нарежьте лук. Всю эту красоту обжарьте на смеси растительного и сливочного масла до мягкости, добавив к зажарке соль по вкусу и чайную ложку сахара.

Теперь на пергамент или лаваш на противне выложите рыбку,

засыпьте плотно зажаркой и сверху еще всем количеством тертого сыра.

Разогрейте духовку до 180 градусов, поставьте туда противень на несколько минут – просто следите за сыром. Когда блюдо станет абсолютно румяным, доставайте его, опрыскивайте легонько лимонным соком и зовите детей к столу. Что это будет в вашем варианте – не знаю. Возможно, «пиратская» пицца или пирог «Лазурный берег». Но подростки любят пафос и потому все съедят с удовольствием. Ибо это действительно невероятно вкусно, полезно, ну и… пафосно.

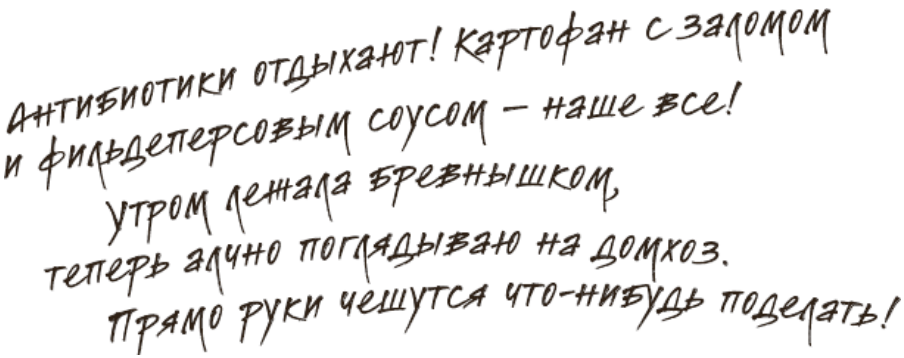
Брусничный соус

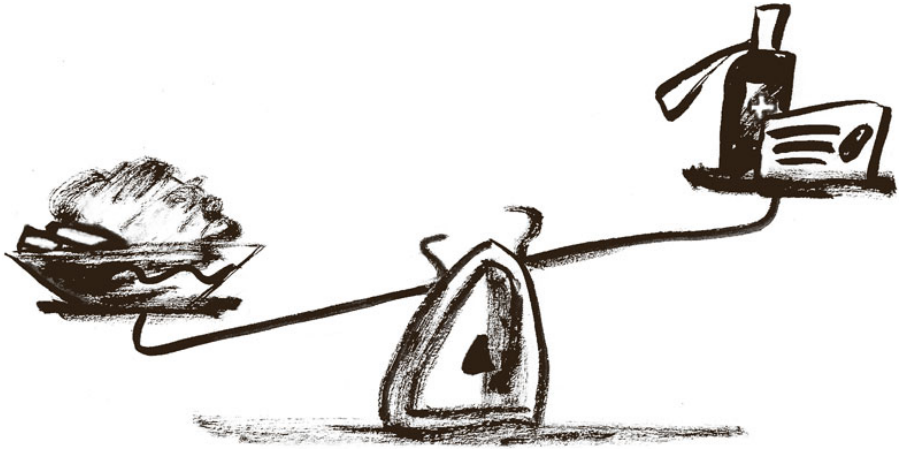
Простуда лечится легко… Это ж как у беременных. Чуть-чуть лекарств, чуть-чуть любви и обязательно какие-нибудь вкусовые извращения.

- *1 жирная сельдь (залом)*
- *1 стакан замороженной брусники*
- *50 мл чая, заваренного из 3 пакетиков*
- *щепотка соли*
- *2 ст. л. сахара*
- *1 ч. л. свежемолотой смеси перцев*
- *крахмал, разведенный в воде*
- *картофельное пюре*

Сегодня я нарезала наш вкуснотеевский залом, взяла бруснику шоковой заморозки, влила в бруснику стопку чая, заваренного из 3 пакетиков, чутка соли, пару ложек сахара и чайную ложку смеси перцев, измельченных на ручной мельнице.

Проварила эту адскую смесь – у нас, болящих, свои причуды, – добавила крахмал, разведенный в воде, потом все протерла через сито, остудила, заценила… и слопала с пюре.


Антибиотики отдыхают! Картофан с залом
и фильдеперсовым соусом – наше все!
Утром лежала бревнышком,
теперь заочно поглядываю на домхоз.
Прямо руки чешутся что-нибудь поделать!



* * *

КОГДА ВЫ ДАРИТЕ КНИГУ, ВЫ ДАРИТЕ ЦЕЛЫЙ МИР

ХОТИТЕ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ?

Заходите на сайт:
https://eksmo.ru/b2b/

Звоните по телефону:
+7 495 411-68-59, доб. 2261